



METRO TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

TRAVAIL DES GIBIERS

EN HOTELLERIE-RESTAURATION

Optimiser les produits en utilisant les bonnes techniques

ANIMATEURS

▪ Professionnels de la restauration.

METHODE

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

SESSIONS

www.umihformation.fr

TARIF / PERSONNE

490 €HT / 586,04 €TTC

UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

PUBLIC ET OBJECTIFS : cette formation s'adresse aux cuisiniers et personnel de cuisine. Elle permet de découvrir les différents gibiers et leurs spécificités culinaires, de maîtriser les techniques de cuisson en fonction des gibiers et des découpes, de réaliser les recettes traditionnelle, de proposer des plats, des sauces et des accompagnements originaux.

FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

TRAVAIL DES GIBIERS

REALISER PLUSIEURS RECETTES METTANT EN ŒUVRE DIFFERENTES TECHNIQUES DE CUISSON (MIJOTER, GRILLER, BRAISER, POELER, ROTIR...), DIFFERENTS GIBIERS (GROS ET PETIT GIBIER A POILS, GIBIER A PLUMES)
DECLINER UNE RECETTE CLASSIQUE DANS UNE VERSION PLUS ACTUELLE OU PLUS ORIGINALE
TRAVAILLER LES MARINADES, LES FARCES, LES SAUCES, LES ACCOMPAGNEMENTS

EXERCICES PRATIQUES

REALISATION DES RECETTES EN SOUS-GROUPES
EXERCICES PRATIQUES DE DRESSAGE DES ASSIETTES.
EXERCICES D'APPLICATION D'ACCORDS GIBIERS/DECOUPES/SAUCES/ACCOMPAGNEMENTS