



LE TRAVAIL DES VIANDES DE BOUCHERIE

PAR ELITE FORMATION
www.eliteformationbordeaux.fr

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

m.guedj@elite-groupe.fr

06 13 50 11 91

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Connaître et maîtriser les viandes de boucherie

Appréhender la découpe et respecter le produit

Maîtriser les appellations des pièces de viandes

Maîtriser les cuissons des viandes

PLAN PÉDAGOGIQUE

Apprenez à maîtriser l'identification des pièces du boucher.

Nous vous apprendrons aussi comment faire la découpe tout en respectant les différents produits.

De plus, à la fin de cette formation, vous saurez aussi maîtriser différents styles de cuisson en fonction des viandes !