



Panorama des viandes et de leurs spécificités



Nous contacter



Durée 14 h, 2 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 750 €



Certifiant Non



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Connaitre et différencier les principales espèces en boucherie
- ✓ Étudier les viandes complémentaires
- ✓ Apprendre à travailler la volaille et les abats
- ✓ Adapter les espèces et les techniques en fonction des saisons

Programme :

Panorama des grandes espèces d'élevage

- Les incontournables des filières animales : bovins, porcins, ovins, équins, caprins, volailles

À la découverte des espèces rares et atypiques

- Espèces émergentes ou exotiques :
 - Autruches, kangourous, bisons, autres espèces atypiques
- Enjeux de diversification et intérêt gastronomique :
 - Impact sur les marchés alternatifs
 - Curiosité culinaire et valorisation en circuits courts

Pratique professionnelle : de la préparation à la valorisation

- Atelier pratique : la volaille sous toutes ses formes :
 - Techniques de découpe et préparation
 - Hygiène et sécurité spécifiques à la volaille
- Valorisation des abats :
 - Nettoyage, préparation et sélection
 - Intégration dans l'offre produit : tradition et modernité

Approche culinaire : entre saisonnalité et techniques de cuisson

- Choisir les bons produits au bon moment :
 - Viandes et saisonnalité : impact sur la qualité et la disponibilité
 - Adaptation de l'offre en fonction des saisons et des fêtes
- Types et modes de cuisson, et valorisation culinaire :
 - Cuissons lentes, rapides, à basse température
 - Mise en valeur des pièces selon leur structure et leur origine