



Préparations de boucherie et plats traiteur à emporter

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 250 €

Durée: 12h00

Horaire:
de 18h00 à 21h30

Dates:

Dates :

- les 08-02 - 15-02 et 22-02-2023
- les 19-04 - 26-04 et 03-05-2023

Horaire : de 18h00 à 21h30

Places: Min. 7 - Max. 12

CONDITIONS D'ADMISSION

Le coût de la formation est à payer au comptant, à l'inscription.

Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à fc@efp.be pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.

Description

Réalisez de beaux plats "Traiteur" en boucherie et boostez vos ventes au comptoir !

PROGRAMME :

- J1) la volaille en ballottine, les aumônières de veau, le veau façon Orloff, hamburger d'agneau.
- J2) les légumes farcis, les paupiette de veau, les roulades de bœuf, oiseaux sans tête.
- J3) confection de plateaux de charcuterie, plateaux de fêtes, raclette, gourmet, fondue, pierrade.

Formatrice : Madame Sarah Van Boxstael

Diplômée de l'efp en section boucherie.

Travaille dans l'établissement boucherie Dehant Bio jusqu'en 2020 et également spécialisée dans la confection de mélange d'épices.

Formatrice à l'efp.

objectif

Ajoutez une plus-value à la présentation de votre comptoir viande boucherie/traiteur à emporter.

Public cible

Tout professionnel travaillant dans le secteur de la boucherie, traiteur, épicerie fine.