



Atelier cuisine : le foie gras

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 150 €

Durée: 5h00

Horaire: Le samedi de 9h00 à 14h00

Dates: le 27-11-2021 / OU le 04-12/2021

Places: Min. 6 - Max. 10

CONDITIONS D'ADMISSION

Matériel:

Se munir d'une tenue propre et de chaussures antidérapantes, réservée à la formation ou une tenue professionnelle (sécurité, hygiène...)

Training interdit. Attacher ses cheveux.

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

Vous êtes auditeur(trice) en Chef d'Entreprise 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'un code promo sur votre prochaine formation.

Description

Au torchon, poelé ou en terrine, on l'aime dans tous ses états !

Apprenez, dans une ambiance conviviale et détendue, les 3 techniques de préparation de foie gras et régalez vos convives !

La formation comprend : 2 foies gras crus par personne, les condiments (ex. : Porto), un accompagnement (ex. : chutney de mangue), une dégustation du foie gras poêlé, les recettes effectuées durant l'atelier, de nombreux conseils et astuces, etc...

PROGRAMME :

Comment choisir un lobe de foie gras de qualité ?

Comment le déveiner sans l'abimer ?

Comment l'assaisonner ?

Réalisation d'une escalope de foie gras poelée, d'une terrine de foie gras et cuisson d'un foie gras au torchon.

Préparation d'une garniture de fête.

Se munir d'une tenue réservée à l'atelier cuisine (t-shirt propre - pantalon propre et chaussures antidérapantes) et de 3 ou 4 récipients pour emporter vos préparations.

FORMATEUR : Monsieur Romain Depas

Romain Depas est né en 1990, il a poursuivi des études d'hôtellerie - restauration et une année de perfectionnement en organisation de banquet et traiteur au campus du CERIA à Anderlecht. Ayant

débuté en tant que stagiaire au service de Mr Bruneau, Chef du restaurant éponyme, triplement étoilé Michelin situé à Ganshoren, le Chef Romain Depas a gravi au fil des années les "grades successifs" dans la cuisine. Il a terminé en tant que sous-chef jusqu'à la fermeture du restaurant lorsque le Chef Bruneau prit sa retraite en 2018. Formateur à l'efp et Chef à domicile RD Traiteur.?

objectif

Repartir avec les connaissances permettant de choisir, préparer et cuire à la perfection un foie gras de 3 façons différentes.

Public cible

Tous.

PRÉREQUIS :

Aucun.