

# BOUCHER CHARCUTIER



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Rhône

## VALORISER LES BAS MORCEAUX

Objectif	Améliorer la rentabilité de l'entreprise en proposant une nouvelle gamme de fabrication mettant en valeur les bas morceaux.
Public visé	Les professionnels des Métiers de Bouche : bouchers, charcutiers, traiteurs.
Pré requis	Expérience de la fabrication en boucherie charcuterie.
Programme	<p><b>Réalisations :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Goulash d'agneau à la Hongroise</li><li>➤ Délices d'agneau au cumin</li><li>➤ Ballon alsacien</li><li>➤ Premier talon à la Normande</li><li>➤ Roulé de veau à la Lyonnaise</li><li>➤ Basse côte de veau Gogue/Raisin (à la Nantaise)</li><li>➤ Paupiette de veau à la grecque</li><li>➤ Duo de veau et de canard à la Rouennaise</li><li>➤ Cordons bleus maison</li><li>➤ Jumeau à bifteck lardé</li></ul>
Méthode pédagogique	<p><b>Groupe de 12 personnes Maxi</b></p> <p>Démonstration et production de recettes par chacun des stagiaires</p> <p>Support pédagogique : Livre de recettes</p> <p><b>Intervenant : Bernard CORBIGNOT, M.O.F. Boucher</b></p>
Déroulement	<p><b>Durée :</b> 1 jour – 8 heures</p> <p>De 08 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30</p> <p><b>Lieu :</b> LA GOURMANDINE 7 - 9 rue Galilée 69100 VILLEURBANNE</p>
Coût	<p><b>TNS :</b> Droits d'inscription 48 €</p> <p><b>Salarié :</b> Coût pédagogique 240 € soit 30 € de l'heure</p>
Renseignements	<p>Murielle NOTTURNO: 04 72 43 43 54</p> <p>Courriel : <a href="mailto:formation.continue@cma-lyon.fr">formation.continue@cma-lyon.fr</a></p>

INNOVER DANS SON METIER