

# BOUCHER CHARCUTIER



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Rhône

## Préparer Noël

Objectif	Innover dans sa carte de fin d'année afin de fidéliser sa clientèle et capter de nouveaux clients en offrant des préparations raffinées
Public visé	Les professionnels des Métiers de Bouche : bouchers, charcutiers, traiteurs.
Pré requis	Expérience de la fabrication en boucherie charcuterie.
Programme	<b>Réalisations :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Coulubiak ris de veau/chataignes</li><li>➤ Tourte Forestière (ris de veau et filets de caille)</li><li>➤ Ballotine océane</li><li>➤ Feuilletés au foie gras et compotée de pomme verte</li><li>➤ Pâté de carpe fumée aux artichauts et tomates confites</li><li>➤ Terrine périgourdine</li><li>➤ Paupiettes de canard maltaises</li><li>➤ Pintade farcie tutti frutti</li><li>.....</li><li>➤ Entremet saumon fumé</li></ul>
Méthode pédagogique	<b>Groupe de 12 personnes Maxi</b> Démonstration et production de recettes par chacun des stagiaires Support pédagogique : Livre de recettes <b>Intervenant : Bernard CORBIGNOT, M.O.F. Boucher</b>
Déroulement	<b>Durée :</b> 1 jour – 8 heures De 08 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30 Lieu : <i>LA GOURMANDINE</i> 7 - 9 rue Galilée 69100 VILLEURBANNE
Coût	TNS : Droits d'inscription 48 € Salarié : Coût pédagogique 240 € soit 30 € de l'heure
Renseignements	Murielle NOTTURNO: 04 72 43 43 54 Courriel : <a href="mailto:formation.continue@cma-lyon.fr">formation.continue@cma-lyon.fr</a>

INNOVER DANS SON METIER