

Atelier cuisine : le foie gras (8475)

Document imprimé à partir de dorifor.be.

Vous pouvez rencontrer un conseiller sans rendez-vous à la Cité des métiers, Avenue de l'Astronomie 14, 1210 Bruxelles (métro Madou), lundi, mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h, jeudi de 13h30 à 19h (jusqu'à 16h pendant les vacances scolaires).

Vous souhaitez acquérir les connaissances permettant de choisir, préparer et cuire à la perfection un foie gras de 3 façons différentes, alors suivez cette formation.

Objectif et Contenu

Objectif	Répartir avec les connaissances permettant de choisir, préparer et cuire à la perfection un foie gras de 3 façons différentes.
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.
Certification(s) visée(s)	Eventuellement attestation de participation de l'organisme
Type de formation	Alternance PME

Organisation

Durée	5 heures
Horaire	samedi en journée Disponible sur le site de l'organisme (https://www.efp.be/formation-continue/atelier-cuisine-le-foie-gras.html)
Coût	150 euro -

Conditions d'admission

Prérequis administratif Aucun

Connaître 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

Intéressé(e) ?

Que faire Les inscriptions se font via le site web de l'organisme: www.efp-bxl.be (<https://www.efp.be/formation-continue/atelier-cuisine-le-foie-gras.html>)

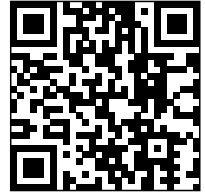
Pour davantage d'informations:

efp : 0800 85 210

Mail : info@efp.be (<mailto:info@efp.be>)

Remarques

Retrouvez cette formation sur
<https://www.dorifor.be/formation/atelier-cuisine-le-foie-gras-8475.html>



efp - Formation continue

Rue de Stalle 292b - 1180 Uccle

efp 0800 85 210

info@efp-bxl.be - <http://www.efp-bxl.be>