Préparations de boucherie et plats traiteur à emporter

RÉF | 9296

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

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.

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation

Alternance PME

ORGANISATION

Durée

12 heures

Horaire

samedi en soirée
Consultez les dates en ligne

Coût

250 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

Aucun

Connaître

Public cible : tout professionnel travaillant dans le secteur de la boucherie, traiteur, épicerie fine.

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Inscrivez-vous en ligne sur le site de l'organisme
-

Pour s'informer uniquement

Contactez le pôle FC au 02 370 85 12 ou visitez le site web ou envoyez E-mail à fc@efp.be

Organisme

Efp : Formation continue
Rue de Stalle 292b
1180 Uccle
Tél: efp 0800 85 210
http://www.efp-bxl.be

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation