



Buts de l'unité d'enseignement :

Connaissance et cuisine des volailles

Conditions d'admission

- Avoir 16 ans ou être âgé d'au moins 15 ans et avoir suivi deux années dans l'enseignement secondaire de plein exercice ;
- Etre en possession de l'attestation de réussite de l'unité d'enseignement :
 - " Cuisine : niveau 1 " ;
- OU réussir un test d'admission.

Finalités particulières de l'unité d'enseignement

L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des volailles.

Programme des cours en pratique professionnelle :

En respectant la réglementation en vigueur ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité, l'étudiant sera capable de :

- réaliser les préparations préliminaires de différentes volailles (étirer, flamber, vider...)
- appliquer les principaux modes de cuisson et utilisations culinaires selon la catégorie de volaille (couleur de la chair, âge ...) par concentration, expansion, mixte et de conservation du fumage ;
- réaliser des galantines, farces, mousses, terrines, ...
- ...

Titre délivré :

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement " Connaissance et cuisine des volailles ".