

Atelier cuisine : le foie gras

RÉF | 8475

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)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Institutionnel](#)

ORGANISATION

Durée

5 heures

Horaire

samedi en journée

Coût

150 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs

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

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyer un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site [web](#)

Organisme

Efp : Formation continue

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

