

# CUISSONS DES VIANDES AVEC LEURS JUS ET SAUCES



## Objectif

Maîtriser les cuissons des viandes avec leurs jus et sauces

## Contenu

Connaître les différents modes de cuisson des viandes : poêler, rôtir, griller...  
Généralités sur les sauces et les jus : fonds, jus, sauces à base de fond, marinades...  
Connaître les bases sur les fonds à base de veau et de volaille  
Réaliser des jus de viande  
Réaliser des sauces (hollandaise, béarnaise, ...)

## Modalités

Pré-requis : Maîtriser les fondamentaux de la cuisine  
Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier

## Calendrier et durée

Durée : 2 jours - 14 heures  
Plusieurs sessions dans l'année  
Nous consulter pour les dates

## Financement

Tarifs : nous consulter

## Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud  
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

## Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue  
☎ 04 70 97 78 58  
christophe.bernigaud@ac-clermont.fr



Greta du bassin Dore Allier  
bd du 8 mai 1945  
03300 CUSSET  
☎ 04 70 31 44 55  
www.greta-doreallier.fr



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes