

**Le Club : Ateliers gastronomiques**  
**Les conseils d'un chef instructeur**  
**Le cours pratique : CG445**  
**Un début en charcuterie**  
**Le descriptif du cours**

<b>Charge de cours</b>	Hugh Cossard – le Lundi 18 mars – de 10h30 à 13h30 -
<b>La modalite:</b>	En présentiel – pratique.
<b>Sujet</b>	Initiation en charcuterie
<b>Pedagogies:</b>	Le plan du cours : (Syllabus). Dans cet atelier, nous allons découvrir les concepts de charcuterie cuite et culinaires.
<b>Introduction</b>	Les préparations de charcuterie cuite sont élaborées à partir de plusieurs éléments : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La viande hachée : chair à saucisse, farces et farces fines</li> <li>- La mousse et la mousseline.</li> </ul> <p>Les viandes transformées sont : le porc, le poulet, la dinde, le chevreuil, le sanglier.</p> <p>Les poissons et les crustacées.</p>
<b>Chapitre I</b>	Les pâtés : Le pâté de campagne et le pâté en croute. Pour le pâté en croute, nous devons fabriquer notre pâte brisée.

	L'utilisation des feuilles de gélatine.
Chapitre II	La mousseline de Colin (Hake). Servie en couronne (Façon Brillat-Savarin)
Chapitre III	Les gambas cuites à « La Nage » dans le court-bouillon.
Chapitre IV	Une sauce Un riz Jasmin Un légume ou une salade
<b>Questions et conclusion.</b>	N'hésitez pas à poser vos questions en fin de production.