

DES FORÊTS AUX FOURNEAUX LA CUISINE DU GIBIER

PROGRAMME

MATIN 8h00

- Point sur la législation sanitaire (vente, don, etc.), l'examen initial du gibier tué à la chasse.

9h00

- Autour du grand gibier : le choix et la valorisation des différentes préparations et recettes.
- Cuisine du gibier: réalisation de recettes avec Mr Claude IZARD et Mr Jean-Pierre SAYSSET, Maîtres Restaurateurs, ainsi que les chefs des Cuisineries.

REPAS

13h00

- Les vins Gaillacois du Domaine de la Camba Torta et les plats préparés par les chefs des Cuisineries.

DATE DE SESSION :

- Mercredi 28 octobre 2020, au CFA de Cunac de 8h à 15h

ATTENTION : Date provisoire susceptible de modification

INTERVENANTS :



Fédération Départementale des Chasseurs du Tarn



100% PRODUITS TARNAIS

Lieu : Chambre des Métiers du Tarn, Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (Cunac).

Public : Chasseresses et chasseurs amateurs de cuisine.

Repas : Au restaurant du centre de formation.

Tarif : 50€, paiement après confirmation de l'inscription (comprend la formation, le prix des produits et du repas).

Nbre de places : 12 places

avec le soutien de :



FORMULAIRE D'INSCRIPTION



DES FORÊTS AUX FOURNEAUX : LA CUISINE DU GIBIER

LE CANDIDAT

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

CP : Ville :

Date et lieu de naissance : / / à

Tél : Port :

Mail :

Je désire m'inscrire à la formation

Après réception de votre bulletin d'inscription, la FDC81 confirmera votre participation par écrit. L'inscription ne sera alors définitive qu'après réception du règlement.

Fait à

Le

Signature du candidat :

**Formulaire à retourner à la Fédération Départementale des
Chasseurs du Tarn**

Chemin du Séminaire du Roc, 81012 ALBI cedex 9