



# DES FORÊTS AUX FOURNEAUX : LA CUISINE DU GIBIER

## PROGRAMME

### MATIN 8h00

- Accueil

### 8h30

- Point sur la législation sanitaire (vente, don, etc.), l'examen initial du gibier tué à la chasse.
- Autour du gibier : le choix et la valorisation des différentes préparations et recettes.
- Cuisine du gibier : réalisation de recettes avec les enseignants restaurateurs du CFA.

### REPAS

#### 13h00

- Les vins du Domaine La Camba Tòrta (possibilité d'achat de vin sur place) et les plats préparés par lors de la formation.



**100% *PRODUITS*  
TARNAIS**

En partenariat avec :



### PUBLIC

Chasseurs adhérent à la FDC1 - non chasseurs et chasseurs extérieurs

### LIEU

Chambre des Métiers du Tarn (Cunac)

### NOMBRE DE PLACES

12 personnes.

### COÛT

- Chasseurs (adhérent à la FDC81) : 50€  
- Non chasseurs ou chasseurs non adhérent FDC81 : 80€  
(comprend la formation, le prix des produits et du repas).  
Paiement à l'inscription.

### REPAS

Au restaurant de la chambre des métiers

### INTERVENANTS

FDC81 - Enseignants restaurateur du CFA - Domaine La Camba Tòrta

### DATE

• Mercredi 25 Octobre 2023

de 8h00 à 15h



# 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 et de votre chèque, la  
FDC81 confirmera votre participation par écrit.**

**L'inscription n'est effective qu'à 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**