



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).
Païement 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