



# ATELIER CULINAIRE VENAISON



## OBJECTIF

Apprendre à cuisiner du gibier chassé avec un chef.

Formation proposée en partenariat avec le Lycée des Métiers Alexandre Dumaine de Mâcon et le chef Stéphane Vassilyevitch.

### AU PROGRAMME

En cuisine pour 4h avec le chef Stéphane Vassilyevitch. Les stagiaires sont deux par poste, préparent 3 plats à partir du gibier provenant d'un atelier de traitement et repartiront avec 2 portions de chaque plat.

### EN OPTION, déjeuner au Lycée Dumaine :

Possibilité de déjeuner au restaurant d'application du Lycée sur réservation, auprès de la FDC 71 lors de l'inscription.

Durée de la formation : 4h15

			Fin nov. / Début déc.	
			LYCÉE ALEXANDRE DUMAINE	
			MATIN	APRES-MIDI
			7H45 - 12H	13H45 - 18H
PEGGY GAULTIER	STÉPHANE VASSILYEVITCH	KATHLEEN VIRON		
Référente	Formateur	Suppléante		

## DATES ET PROGRAMME DÉTAILLÉ DÉFINIS EN SEPTEMBRE 2026



Formation organisée en partenariat avec le lycée des métiers Alexandre Dumaine de Mâcon



Places par session

10

OUVERTURE

Chasseurs

Infos

Programme : Peggy GAULTIER // 03.85.27.92.75

Inscription : Aurélie MASELLI // 03.85.27.92.71