



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

DATES ET PROGRAMME DÉTAILLÉ DÉFINIS EN SEPTEMBRE 2026



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



Places par session



OUVERTURE

Chasseurs

Infos

Programme : Peggy GAULTIER // 03.85.27.92.75

Inscription : Aurélie MASELLI // 03.85.27.92.71