

## CUISINER DES RECETTES A BASE D'ESCARGOTS

### Objectif de la formation

---

Les aspects réglementaires de la transformation en atelier artisanal.  
Préparations culinaires à base d'escargots

### Le public concerné

---

Porteur de projet en héliculture  
Producteurs d'escargots déjà en activité ayant le souci de parfaire ses connaissances

### Les contenus

---

#### La réglementation sanitaire

Le pack hygiène et son application à un atelier artisanal  
Guide des bonnes pratiques et application d'un plan de maîtrise sanitaire.

#### Locaux de transformation

Conception et coût d'un labo  
Préparations culinaires  
Elaboration de recettes  
Calcul de coût

### Méthodes pédagogiques

---

Travaux pratiques, exposés, échanges  
Document reprenant les exposés oraux

Se munir de bottes et blouse

### Dates

---

Courant Mai. Dates précises à déterminer. (35 h)

### Le coût

---

400 € le stage

## Les intervenants

---

François Chassain restaurateur  
Florence Pichot formatrice

## Bulletin d'inscription

---

### Conditions générales

Un acompte de 25 % est demandé à l'inscription soit 95 € (l'acompte ne sera pas déposé avant le début de la formation)

Une attestation individuelle de stage sera remise à chaque participant à l'issue de la formation.

Une restauration collective est possible sur place au prix de 5,20 € le repas.

*Partie à nous renvoyer à l'adresse ci-dessous*

.....✂.....

Session « Préparations culinaires » - Mon inscription

Madame, Monsieur : .....

Adresse : .....

.....

.....

Téléphone : .....

E mail : .....

---



Rue Fernand Robert - CS 84233  
35042 RENNES cedex  
Tel: 02 99 59 34 94 – Fax: 02 99 54 92 31  
cfpc@lycee-landedubreil.org  
www.campus-landedubreil.org