

DÉCOUPE ET VALORISATION DE LA VENAISON

OBJECTIF

CONNAITRE LES RÈGLES D'HYGIÈNE, DE CONSERVATION ET MATURATION DE LA VIANDE. SAVOIR DÉCOUPER, DÉNOMMER, TRIER, CONDITIONNER ET CONSERVER DE LA VENAISON.

PROGRAMME

SUR UNE DEMI-JOURNÉE, DÉCOUVRIR LES GESTES À ADOPTER POUR LA DÉCOUPE DE LA VENAISON AUPRÈS D'UN BOUHER-FORMATEUR EXPÉRIMENTÉ.

A QUI S'ADRESSE LA FORMATION

POUR TOUTES LES PERSONNES VOULANT AMÉLIORER LEUR CONNAISSANCE SUR LA VENAISON.

MODALITES

ÊTRE TITULAIRE DU PERMIS DE CHASSER.

POUR VOUS INSCRIRE, ENVOYEZ VOTRE BULLETIN D'INSCRIPTION ACCOMPAGNE DE VOTRE RÉGLEMENT PAR CHÈQUE DIRECTMENT QU SIÈGE DE LA FDC74.

POUR PLUS DE DÉTAILS, CONTACTER A. ROCHA AZEVEDO

TARIF:

60 EUROS

HORAIRES: (14H-18H)

LIEU : FDC74

DATES:

- MARDI 1ER OCTOBRE 2024
- MARDI 29 OCTOBRE 2024
- MARDI 26 NOVEMBRE 2024

