



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

FORMATION

Connaissance des foies gras et magrets

► Objectifs et compétences visés

Parfaire la connaissance des foies gras et magrets à travers l'évaluation sensorielle. Acquérir une méthode de dégustation et du vocabulaire permettant de valoriser le produit :

- **Distinguer** les différents types de foies gras et magrets
- **Maîtriser les critères qualité** des foies gras et magrets
- Décrire les foies gras et magrets en utilisant **un vocabulaire et des outils adaptés**

► Programme

Présentation de la filière volaille grasse et foies gras
Méthode de fabrication des foies gras
Visite d'atelier de découpe et transformation
Visite d'un élevage et d'un atelier de gavage de canard
Assaisonnement du foie gras
Présentation de la filière des magrets
Méthode de fabrication des magrets
Dégustations



13 au 15 octobre 2020 – Landes (40)

Durée de la formation: 14 heures – Démarrage le 13/10 à 14h00, fin le 15/10 à 13h00

**500€
HT**

