



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

LES FOIES GRAS



Pour qui ?

► Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme ► agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires ► Professionnels de la filière palmipèdes à foie gras ► Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.

Objectifs

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

Contenu

La filière volaille grasse et foie gras. Anatomie de la volaille grasse, modes de production et élevage. Quelques repères chiffrés, techniques et économiques.

Le foie gras. Mode de fabrication et type de présentation.

Méthodologie de dégustation des foies gras. Examen visuel, aspect de la découpe, examens olfactif et gustatif. Vocabulaire et outils permettant de caractériser les foies gras.

Apprentissage de la dégustation des foies gras. Entraînement à la dégustation des foies gras. Repérage des principaux défauts et explication de leurs causes.

Pédagogie

► **De nombreuses séances de dégustation** pour concrétiser les exposés théoriques. ► **Visite commentée** ► **Echanges avec les professionnels** de la filière.