



NOUVEAU

TECHNIQUES DE DÉCOUPE DU GRAND GIBIER

PROGRAMME

- Rappel des règles d'hygiène ;
- Conservation et maturation ;
- Démonstration de découpe dans l'atelier (matériel et techniques) ;
- Dénomination des différents morceaux et utilisation ;
- Partage d'expériences.

PLÉRIN

1 DEMI-JOURNÉE
APRÈS-MIDI



OBJECTIF

Optimiser la découpe d'une carcasse de grand gibier, en s'appuyant sur les conseils et le savoir-faire d'un artisan boucher



LIEU

Boucherie Ty Deniel,
à PLÉRIN



COÛT

Gratuit



INTERVENANT

Jean-Pierre DANIEL, artisan boucher et chasseur



DATES

- Lundi 23 janvier
 - Lundi 6 février
 - Lundi 20 février
- de 14h à 17h