

## Repas Traiteur : De l'entrée au dessert

### PUBLIC VISÉ



Lauréats 2

### PRÉREQUIS



- Au moins titulaire du CAP Boucher

### INTERVENANT



- ENSMV

### TEMPS



Durée : 2 jours 1/2  
Horaires :  
Jour 1 : 10h30 - 17h30  
Jour 2 : 08h30 - 17h30  
Jour 3 : 08h00 - 12h00

### LIEU



ENSMV  
37, BD Soutl  
Paris 12<sup>e</sup>

### Objectifs :

- Connaître les « Préparations Traiteur » les plus classiques
- Découvrir les modes de cuisson adaptés pour chaque catégorie de viande
- Expérimenter les facteurs clés de la réussite d'un plat cuisiné
- S'approprier les savoir-faire et les techniques professionnelles élémentaires de l'activité traiteur

### Les réalisations :

#### Pièces cocktail

- Verrine de tartare de saumon et crème de raifort
- Verrine de pana cotta de foie gras aux asperges vertes
- Verrine moules et pommes au curry
- Verrine vitello tonato

#### Poisson froid

- Coquille de saumon
- Saumon en belle vue

#### Pâtisserie Charcutière

- Pâté en croûte de lapin à l'estragon
- Bouchées à la reine

#### Desserts

- Crème brûlée
- Oeuf à la neige
- Tarte fine aux pommes

#### Préparations culinaires classiques

- Boeuf bourguignon et pomme Macaire
- Fricassée de volaille à l'ancienne et riz pilaf



### À la fin de chaque formation

- ◇ Le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation. La formation est validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.



**Nous contacter**



Christine Peyronnet 01 53 17 15 05 [christine.peyronnet@ensmv.org](mailto:christine.peyronnet@ensmv.org)  
Bruno Berthault - 06 33 90 18 82 [bruno.berthault@ensmv.org](mailto:bruno.berthault@ensmv.org)

Siret : 784 521 296 00011 – Code APE : 85 59B

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France