



Etablir sa carte traiteur printemps/été

Lundi 6 et mardi 7 février 2023

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant surprendre leur clientèle en proposant des produits attractifs et saisonniers.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :00 - 16 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- Renouveler sa carte pour répondre aux attentes de la clientèle.
- Revisiter les classiques tout en faisant appel aux nouvelles techniques de cuisson et de préparation.
- Proposer des produits tendances.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention des formateurs en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique



Contenu pédagogique

- Sélection des matières premières en fonction de leur saisonnalité.
- Mode de préparation des viandes, poissons et volailles.
- Mise en œuvre des légumes.
- Adaptation des méthodes de cuisson pour optimiser les qualités organoleptiques des produits utilisés.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Les entrées :

- Terrine de veau printanière
- Tarte soleil océanique
- Bûche de jambon à la Parisienne
- Finger de légumes et mozzarella
- La timbale de lotte safranée
- Nougat de chèvres aux tomates confites

Les plats :

- Suprême de volaille farci aux crevettes et citrons confits, jus court au gingembre et sa galette de maïs
- Filet de canette aux épices douces jus aux agrumes, flan de céleri poire
- Mignon de porc à l'Italienne, sauce Marsala, conchiglias farcies
- Pavé de cabillaud demi-sel, viennoise de basilic, écrasé de pomme de terre acidulé, vinaigrette Escabèche
- Filet de dorade, marmelade de tomate et citron vert, sauce vanille, asperge verte
- Pavé de lieu noir, façon Riviera, côte de fenouil farcie



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org