

S'approprier les fondamentaux de la charcuterie artisanale Lundi 24 et mardi 25 avril 2023

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir les bases techniques, organisationnelles et pratiques de la fabrication artisanale de charcuterie.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/Pers	Alain MONTASSIER Charcutier-Traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 17 :00 Jour 2 : 8 :30 – 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- Apprendre à réaliser une variété de charcuterie artisanale.
- Acquérir de l'autonomie dans les gestes et les méthodes pour une meilleure organisation.
- Etablir une fiche technique de fabrication.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

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



Contenu pédagogique

- Sélection et préparation des matières premières.
- Maîtrise des techniques des farces à grain et mousse.
- Maîtrise des produits en gelée.
- Respect du code des usages.
- Maîtrise des produits cuits au bouillon.



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

- Fromage de tête
- Hure de porc
- Pied de veau farci
- Saucisson à l'ail
- Pâté de foie
- Mousse de foie de volaille
- Pâté grand-mère
- Terrine de lapin
- Boudin noir
- Jambon de bourgogne
- Rillettes de porc et d'oie
- Saucisse de francfort
- Rillons



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