

Développer sa gamme d'entrées et de plats traiteurs à emporter

Lundi 5 et mardi 6 février 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant compléter leurs gammes de produits proposées à la clientèle.

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



Objectifs

- Apporter une touche de modernité aux recettes classiques.
- Élargir l'offre proposée à sa clientèle.
- S'adapter à une consommation plus actuelle et nomade, gestion du temps



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Utilisation de différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques des produits fabriqués sur place.
- Assistance technologique du formateur.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Connaissances des matières premières, associations de parfums et de textures en amont des réalisations.
- Réalisation d'entrées et de plats cuisinés
- Appréhension des produits et des normes d'hygiène pour les plats à emporter.



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

- Tarte fine de brousse de brebis, tomates rôties et pesto
- Pavé de bar aux petits légumes, sauce cressonnette
- Verrine de lotte cloutée au saumon
- Pressé légumes, gambas amoureuses au gingembre
- Le clafoutis de tomate parfumé au basilic
- Le pressé de légumes du jardin

Les plats

- Filet de canard aux épices douces, sauce poivre revisité, galette de potiron
- Filet d'agneau en croûte de paillason, jus court infusé au romarin
- Dôme de st jacques surprise, tagliatelle de légumes
- Transparence de lieu jaune, croûte de chorizo, légumes au citron confit, jus de coquillages
- Brandade de haddock
- Filet mignon de veau, pomme de terre farcie, sauce Bordelaise

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