

Confectionner ses plats cuisinés à prix malins : le prêt à emporter

Lundi 8 et mardi 9 avril 2024



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant proposer une gamme de produits attractifs pour un budget serré.

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 :00 – 16 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- Développer une nouvelle gamme de plats à emporter à prix attractifs.
- Savoir utiliser les bas morceaux pour en faire des plats originaux, sains et savoureux.
- S'adapter à une consommation plus actuelle et nomade.



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

- Sélection des matières première en proportion des prix et de la saison
- Maîtrise des cuissons et des préparations
- Maîtrise des sauces et des accompagnements
- Respect de règles HACCP
- Maîtrise de l'art de présentation.



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

- Poitrine d'agneau en ragoût, millefeuille de pomme de terre
- Poitrine d'agneau farcie aux champignons
- Parmentier de pieds de veau cuisinés
- Crépinette de veau aux légumes
- Queues de bœuf confite, tian de légumes
- Croquette de bœuf dans sa coque de pomme de terre
- Suprême de pintade provençale, gâteau aux 3 légumes
- Tournedos de veau de Pâques
- Croustillant de porc farci, sauce espagnole
- Jarret de porc rôti et laqué, salade de papaye verte



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