

Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha Lundi 25 mars 2024*

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	420 € HT	Sébastien COIRIER MOF Boucher	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- Préparer des viandes à griller et à rôtir.
- Confectionner ses marinades.
- Maîtriser les modes de cuisson.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

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



Contenu pédagogique

- Découpes particulières selon les morceaux de détail à valoriser.
- Sélection des ingrédients et organisation des préparatifs.
- Techniques d'élaboration et d'assemblage, réalisation de recettes.
- Construction d'un argumentaire commercial et de conseils culinaires.



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

- Filet mignon de porc à l'italienne
- Sucette d'agneau aromatisée
- Saucisse de bœuf burger
- Saucisse de bœuf façon tartare
- Saucisse de bœuf asiatique
- Chipolata de veau provençale
- Chipolata de veau au citron confit
- Chipolata de veau méditerranéenne
- Spirale de bœuf au gorgonzola
- Pique de bœuf Teriyaki
- Godiveau de porc au mojito
- Godiveau de cochon basque
- Godiveau de porc au comte vin blanc
- Saucisse de volaille exotique
- Saucisse de volaille au poulet rôti
- Saucisse de volaille thaï
- Emincé de bœuf pour plancha
- Bavette tex-mex
- Finger d'agneau et bœuf à l'herbe fraîche
- Pavé mariné



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

**Si le temps le permet ce stage aura lieu sur le toit terrasse de l'ENSMV*