

Créer des préparations bouchères crues d'exception pour les fêtes

Lundi 26 octobre 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant apporter du dynamisme et de la valeur ajoutée à leurs produits tout en répondant aux attentes d'une clientèle exigeante durant la période festive.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Sébastien COIRIER MOF Boucher	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- Réaliser des préparations bouchères crues adaptées à la période festive.
- Valoriser la matière première à travers des recettes originales et attractives.
- Maîtriser les techniques de montage, d'assaisonnement et de présentation.



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

- Mise en œuvre des viandes.
- Préparation des viandes, désossage, découpe, parage, épluchage, piéçage, bardage, ficelage.
- Appellations réglementaires en magasin.
- Argumentaire commercial approprié aux pièces de découpe.
- 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

Recettes en cours de création



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