

Développer de nouvelles préparations à base de viande

Bouchères crues fin d'année

Lundi 14 octobre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant amener du dynamisme et de la valeur ajoutée aux produits proposés.

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

- Proposer à sa clientèle une gamme festive de produits.
- Valoriser une matière première appréciée par tous.
- Développer son offre commerciale.



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

- Suprême de chapon farci
- Mini charlotte de bœuf
- Rôti de veau au jus parfumé
- Truffe de décembre
- Boule de sapin de Noël
- Bûche de chapon, ris de veau aux morilles
- Entremetteur de volaille de Bresse festive
- Rôti de veau Douce France
- Suprême de volaille farci aux écrevisses et trompettes
- Canette farcie, foie gras et figues confites
- Pintade farcie forestière



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