

## Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur La Charcuterie

**Du lundi 1er au mercredi 3 juillet 2024**

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant transmettre aux apprentis en CAP les exigences de la charcuterie.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, salarié, Conjoint collaborateur Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	945 € HT	Jean-Michel BANNWART	Durée : 21 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :00 - 17 : 00 Jour 3 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



### Objectifs

- Maîtriser les techniques charcutières fondamentales (marinades, hachage, salage, embossage, cuisson).
- Maîtriser la charcuterie tout en respectant la faisabilité en entreprise.
- Respecter les règles de qualité et d'hygiène.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application d'une découpe en atelier
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- Technologie et appellation réglementaire.
- Remise d'un dossier pédagogique.



### Contenu pédagogique

- Sélection et préparation des matières premières.
- Maîtrise des fabrications de bases.
- Assaisonnement et préparation des mêlées
- Embossage (saucissons à cuire, chipolatas, chorizos)
- Préparation du boudin, pâtés, rillons, rillettes etc.



### 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

### LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Pâté de campagne
- Pâté de foie de volaille grand-mère
- Pâté de foie porc et foie de volaille
- Terrine de canard
- Ballotine de porc pistaché
- Saucisson à l'ail
- Saucisson de Lyon pistaché
- Saucisson en brioche
- Boudin blanc
- Boudin noir
- Pâté croûte rustique
- Pâté croûte de volaille
- Jambon persillé
- Fromage de tête
- Rillons classique
- Rillons moderne
- Rilette de porc et pasteurisation
- Rilette de poulet rôti
- Chipolatas
- Toulouse
- Merguez maison
- Francfort maison
- Mortadelle
- Jambon blanc
- Jambonneau pané

### Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)



# École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

37 boulevard Sout - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00

[www.ensmv.com](http://www.ensmv.com)