

Etablir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année

Lundi 23 et mardi 24 septembre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant anticiper la préparation des recettes de fin d'année et concevoir une carte attrayante

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Etablir sa carte de fin d'année pour anticiper la production.
- Apporter une touche de modernité aux recettes classiques.
- Elargir l'offre proposée à la clientèle.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire Charcuterie-Traiteur pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique.



Contenu pédagogique

- Choix et sélection des matières premières.
- Proportions, grammages.
- Réalisations des sauces et apprêts de base.
- Mode de préparation et de cuisson.
- Conseils pour la remise en température.



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

Amuse-bouche

- Croustis d'escargots
- Biscuit de brochet au cresson de fontaine

Entrées

- Pressé de foie gras, reinette, miel et épices
- Finger de pâté croûte au turbot, salade croquante de fenouil acidulé
- Jambonneau pané revisité festif
- Foie gras poêlé, pomme rhubarbe
- Tortellini de langoustine dans son jus.
- Cassolette de ris de veau et morilles

Les plats

- Tourte de perdrix aux parfums des sous-bois
- Quasi de veau revisité, sauce vin fin, gratin de Zita
- Pavé de dos de cerf, sauce poivrade, légumes d'hiver
- Suprême de chapon farci, sauce morilles, purée de légumes oubliés
- Lotte farcie aux petits légumes, sauce crustacée, risotto de pommes de terre
- Aiguillette de st pierre, paillason de légumes, sauce vanille

**NOUVELLES
RECETTES**

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



Photo non contractuelle