

(re)Découvrir la charcuterie de Noël : Ballotines, galantines et boudins blancs Lundi 25 et mardi 26 novembre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant faire valoir leur réputation d'artisan en fabriquant des produits « fait-maison ».

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/Pers	Alain MONTASSIER Charcutier-Traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 17 :00 Jour 2 : 8 :00 – 16 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Appréhender la méthode de fabrication des ballotines et autres spécialités charcutières.
- Réviser les bases indispensables à la maîtrise des fabrications.
- Revoir les grands classiques et découvrir de nouvelles recettes.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

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



Contenu pédagogique

- Sélection des matières premières.
- Maîtrise du triage des viandes et de l'assaisonnement.
- Maîtrise du hachage et des liaisons.
- Maîtrise du façonnage des ballotines et des galantines.
- Maîtrise des cuissons sous vide et des cuissons au bouillon.
- Maîtrise de la présentation et du glaçage.



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

Nouvelles recettes



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