

## Elaborer de savoureuses paupiettes aux goûts variés et originaux

**Lundi 25 novembre 2024**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer des recettes innovantes et amener un complément de gamme originale.*

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

- Développer une gamme de paupiettes élaborées pour une clientèle exigeante.
- Redynamiser les ventes sur certaines préparations.
- Susciter chez le client l'acte d'achat et l'envie de consommer.



### 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.
- Préparations culinaires des farces et des viandes.
- Appellations réglementaires en magasin.
- Argumentaire commercial approprié aux pièces de découpe.
- Dégustation des produits avec les cuissons adaptées
- 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

#### Paupiettes de bœuf

- Façon burger
- Confit d'échalotes
- Italienne

#### Paupiettes de veau

- Fromagère
- Aux girolles
- Orangé
- Chorizo
- Sicilienne

#### Paupiettes de cochon

- Aux figues
- Forestière
- Confit d'oignons
- A l'ancienne

#### Paupiettes de volaille

- Foie gras et confit d'échalotes
- Caesar
- Wellington
- Thaïe

#### Paupiettes d'agneau

- Orientale
- Beaufort
- Tomates séchées

#### Paupiettes de lapin

- Noisettes torréfiées



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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

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