

## Sublimer ses volailles de fin d'année Lundi 4 novembre 2024

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer du dynamisme en vitrine par la mise en valeur de volailles festives.*

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 Sout 75012 Paris



### Objectifs

- Elargir son offre pendant les fêtes de fin d'année.
- Proposer à la clientèle une gamme de volailles élaborée.
- Valoriser un produit festif apprécié de tous.



### 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

- Découpes particulières selon les morceaux de détail à valoriser.
- Sélection des ingrédients.
- Organisation des préparatifs.
- Technique d'élaboration, d'assemblage.
- Réalisation des recettes.
- Construction d'un argumentaire commercial.
- 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

- Recettes en cours de création



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)