

Se différencier par ses créations originales de produits en croûte

Lundi 7 et mardi 8 octobre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant concevoir une nouvelle gamme de produits en croûte adaptée aux attentes de la clientèle

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 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Connaître les différentes techniques de préparation à mettre en œuvre lors de la préparation du pâté en croûte et de produits de charcuterie pâtisseries.
- Diversifier l'offre en pâtisserie salée avec une gamme authentique et festive.
- Valoriser les fabrications du « fait maison ».



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation de fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique.



Contenu pédagogique

- Sélection des ingrédients et matières premières : leur rôle et leur incidence sur le produit fini.
- Fabrication de pâtes et de garnitures de base : techniques de réalisation.
- Rappel des principales opérations technologiques.



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

- Entremet de foie gras, chutney d'abricot, gelée de coing et macaron à l'abricot
- Pâté en croûte de volaille et de canard aux fruits secs
- Terrine de veau en trois cuissons et croustillant
- Pâté en croûte de volaille aux poires confites aux épices
- Feuilleté de canard et foie gras aux parfums des bois
- Boudin blanc de volaille et de veau à l'orange et à la groseille
- Damier de canard, volaille et foie gras truffé
- Saucisse d'agneau aux petits légumes de saison
- Saucisse blanche aux oignons
- Tronçon de bœuf braisé au foie gras, chou farci, champignons glacés, pommes cocotte
- Noisette d'agneau, croûte d'herbes, petits oignons, pommes rattes glacées à brun, jus d'agneau à l'orientale

**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