

Etablir sa carte traiteur 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.	Alain MONTASSIER, Charcutier-Traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 8 :30 – 18 :30 Jour 2 : 8 :00 – 13 :00	MAISON GUERET 55 Route de Thouars 79100 THOUARS



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.

**NOUVELLES
RECETTES**

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Entrées froides :

- Entremet de foie gras, chutney d'abricot, gelée de coing et macaron abricot.
- Finger de lotte en bouillabaisse, sablé de parmesan.

Entrées chaudes

- Feuilleté de caille et foie gras aux parfums des bois.
- Mousseline de rouget, brunoise de céleri aux trompettes, sauce américaine crémée



Photo non contractuelle

Plats de poisson :

- Pain de Saint-Jacques et crevettes, brunoise de légumes de saison, quenelle de caviar et poisson volant, madeleine de tomate, crème de crevette au vin jaune.
- Filet de sole farci aux petits légumes, purée de potimarron et légumes de saison rôtis, sauce thaïe.
- Pavé de cabillaud en croûte de cacahuète, ratatouille croquante, jus de roquette.

Plats de viande et volaille

- Tronçon de bœuf braisé au foie gras, chou farci, champignons glacés, pomme cocotte
- Ballotine de pintade en croûte de quinoa soufflé, risotto d'épeautre aux girolles, jus de volaille rôti
- Filet mignon de porc façon Wellington, poires poêlées, croustillant de pomme de terre, jus réduit.

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