

## Élaborer une offre créative de burgers

Lundi 26 et mardi 27 mai 2025

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer une gamme de burgers de qualité, innovants et adaptés aux tendances actuelles.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-Traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



### Objectifs

- **Renouveler et enrichir sa gamme** pour répondre aux attentes diversifiées et élevées des clients.
- **Revisiter les classiques** en utilisant des techniques de cuisson et de préparation modernes.
- **Proposer des produits à la pointe des tendances culinaires**, en créant des burgers innovants qui attirent et fidélisent la clientèle.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires**, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- **Utilisation des équipements du laboratoire pour réaliser les fabrications** et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- **Remise de fiches techniques** détaillant les étapes de fabrication, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.
- **Remise d'un dossier pédagogique** complet comprenant des ressources complémentaires pour soutenir l'apprentissage et la mise en œuvre des techniques après la formation.



### Contenu pédagogique

- **Techniques de fabrication et assemblage des burgers** : Préparation des pains, sélection et cuisson des viandes, élaboration des garnitures et sauces originales.
- **Créativité culinaire** : Élaboration de recettes originales associant saveurs, textures et couleurs.
- **Équilibre et présentation** : Techniques de dressage attractives adaptées aux tendances modernes, mise en avant des produits pour attirer et fidéliser la clientèle en boutique.



### 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.



Photo non contractuelle

### IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

#### Les burgers :

- Le classique
- Le french touch
- Hamberduck
- Hamberlamb
- Hamberchiken
- Hamberveal
- Hamberbeefpizza
- Pulled pork

#### Fabrication des buns :

- Pain buns nature
- Pain buns parfumé au thym
- Pain buns au curry
- Pain buns aux épices
- Pain buns pizza
- Pain buns fougasse

*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)