

## Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année

**Lundi 29 et mardi 30 septembre 2025**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant anticiper la préparation des recettes de fin d'année et concevoir une carte attrayante, adaptée aux tendances festives.*

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	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



### Objectifs

- **Apprendre à planifier et organiser une carte traiteur pour les fêtes** afin de répondre à une demande accrue et variée.
- **Développer des recettes festives innovantes** tout en mettant en valeur des ingrédients de saison.
- **Optimiser la présentation et l'attractivité des plats proposés** pour séduire une clientèle exigeante pendant la période des fêtes.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention en présentiel** avec participation active des stagiaires.
- **Utilisation de divers équipements de laboratoire** pour réaliser les fabrications.
- **Appui sur des fiches techniques** pour suivre la progression du travail.
- **Remise d'un support pédagogique** aux participants.



### Contenu pédagogique

#### Réalisation des recettes :

- Techniques de préparation pour les entrées, plats et accompagnements.
- Maîtrise des cuissons et des sauces.
- Dressage et présentation festive des plats.

#### Organisation et gestion en période de fêtes :

- Anticiper les commandes et optimiser le planning.
- Gérer les stocks et les coûts de production.
- Techniques de conservation et de réchauffage pour une qualité optimale.

#### Stratégies commerciales :

- Présentation de la carte et mise en valeur des produits phares.
- Conseils pour fidéliser et séduire une clientèle exigeante.



### 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

- Pâté en croûte de canard festif
- Terrine de volaille gourmande
- Nougat de foie gras
- Tartelette de langoustine dans son jus
- Cassolette d'escargots
- Timbale de grenouilles, sauce poulette

#### Plats

- Filet de chapon farci, sauce aux cèpes brune, flan de légumes
- Pintade farcie Douce France, jus de volaille, fricassée de champignons aux noisettes
- Suprême de pigeon rôti, sauce truffée, flan de pommes de terre
- Aiguillettes de bar aux petits légumes, sauce Chablis, confit de fenouil
- Goujonnettes de sole, sauce homard, risotto de céleri parfumé au Noilly Prat
- Pavé de lieu jaune, viennoise de champignons, sauce aux girolles, cannellonis de légumes

*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)



*Photo non contractuelle*