

Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année

Lundi 5 et mardi 6 octobre 2026

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-traiteur	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

Amuse-bouche

- Boîte surprise iodée

Entrées

- Finger de foie gras au jus de légumes
- Feuilleté d'escargot au porto rouge
- Pâté croûte de turbot festif
- Bavarois de volaille et foie gras
- Pressé de volaille aux légumes
- Moelleux de bar, sauce estragon et sa tuile de pain

Plats

- Tournedos de lieu jaune farci, julienne de légumes, crème de cèpes
- Pavé de bar revisité, risotto de céleri, crème béarnaise
- Ballottine de volaille, gratin en croûte de feuilletage, sauce satay
- Suprême de pintade, flan de légumes, sauce aux cèpes
- Poitrine de veau basse température, timbale de macaronis, jus de veau crémé à la truffe
- Tournedos de rond de tranche grasse, flan de pommes de terre parfumé au lard



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