

## Etablir sa carte traiteur pour les fêtes de Pâques Mercredi 26 et jeudi 27 mars 2025

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant anticiper la préparation des recettes festives de Pâques, en concevant une carte créative et adaptée aux produits de saison.*

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 Soult 75012 Paris



### Objectifs

- Concevoir une carte traiteur de Pâques en mettant en valeur les produits de saison.
- Réaliser des plats festifs innovants et gourmands, tout en optimisant les coûts de production.
- Proposer des recettes originales qui allient tradition pascale et modernité pour satisfaire une clientèle exigeante.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Travaux pratiques et démonstrations techniques : réalisation en binômes ou en groupes, démonstrations par le formateur, et analyse sensorielle des préparations.
- Utilisation d'outils pédagogiques et professionnels : fiches techniques, mise en place d'une carte traiteur complète, et remise d'un dossier pédagogique détaillé.
- Échanges et suivi personnalisé : études de cas pratiques, discussions en groupe, et conseils individualisés pour répondre aux besoins spécifiques des participants.



### Contenu pédagogique

- Sélection et préparation : choix des matières premières de saison, réalisation des sauces, apprêts et garnitures.
- Techniques de cuisson et remise en température : maîtrise des cuissons adaptées et méthodes pour préserver la qualité des plats.
- Mise en valeur et présentation : dressage attractif, décorations festives et associations de saveurs alliant tradition et modernité.



### 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

#### Entrées

- Pâté croûte de Pâques
- Œuf poché au saumon fumé en bocal
- Île flottante aux champignons
- Tartelette chaude de champignons et œuf de caille
- Bavarois de saumon fumé et avocat

#### Plats

- Agneau de sept heures revisité, cannelloni de légumes
- Veau, flan de pommes de terre, jus court
- Pojarski de volaille, fricassée de champignons
- Carré d'agneau verdurette
- Râble de lapin farci, caviar d'aubergine, jus d'agrumes au romarin
- Bœuf de Pâques

*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*