

Sublimer la charcuterie de Noël avec originalité et raffinement

Lundi 12 et mardi 13 octobre 2026

Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant renforcer leur savoir-faire en charcuterie artisanale, en fabriquant des produits festifs et faits maison adaptés à la période des fêtes de fin d'année.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € T/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 Sault 75012 Paris



Objectifs

- **Maîtriser les techniques de fabrication des spécialités charcutières de Noël** pour créer des produits raffinés et festifs.
- **Réaliser des produits de charcuterie artisanale** adaptés à une offre festive.
- **Enrichir sa gamme** avec des recettes traditionnelles et créatives.



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

- **Maîtrise des techniques charcutières festives :** Apprentissage des gestes précis pour réaliser des produits raffinés (pâté en croûte, ballottines, terrines, boudins) et gestion des étapes clés (assaisonnement, montage, cuisson).
- **Personnalisation et créativité des recettes :** Adaptation des grands classiques avec des ingrédients festifs (morilles, foie gras, figues) et exploration de nouvelles associations pour répondre aux tendances et attentes clients.
- **Optimisation de la présentation et de la mise en valeur :** Techniques de décoration et dressage pour sublimer les produits, tout en assurant leur praticité pour les clients lors des fêtes.



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

- Saucisson de canard festif
- Ballottine de poulet de Bresse
- Pâté en croûte de veau festif
- Réglette de foie gras aux fruits rouges
- Pithiviers de caille gourmand
- Cadre de jambonneau revisité
- Boudin blanc au foie gras
- Boudin blanc de ris de veau truffé
- Ballottine de canette aux champignons
- Pressé de volaille de l'avant
- Saucisson de volaille
- Cochon de lait farci
- Cou de canard farci
- Galette de veau
- Terrine de volaille gourmande



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