

## 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 Soult 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.



#### 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.



#### 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.



#### 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

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saucisson de canard festif</li> <li>• Ballottine de poulet de Bresse</li> <li>• Pâté en croûte de veau festif</li> <li>• Réglette de foie gras aux fruits rouges</li> <li>• Pithiviers de caille gourmand</li> <li>• Cadre de jambonneau revisité</li> <li>• Boudin blanc au foie gras</li> <li>• Boudin blanc de ris de veau truffé</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ballottine de canette aux champignons</li> <li>• Pressé de volaille de l'avant</li> <li>• Saucisson de volaille</li> <li>• Cochon de lait farci</li> <li>• Cou de canard farci</li> <li>• Galette de veau</li> <li>• Terrine de volaille gourmande</li> </ul> |
|--|--|



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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)