

## Réinventer la charcuterie de Noël : techniques et créativité

**Lundi 22 et mardi 23 septembre 2025**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant valoriser leur savoir-faire artisanal en fabriquant des produits de charcuterie « fait maison » pour les 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 € 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

- **Appréhender les méthodes et techniques de fabrication des spécialités charcutières** pour créer des produits raffinés et festifs.
- **Revisiter les bases essentielles** des fabrications charcutières.
- **Explorer les grands classiques et découvrir de nouvelles recettes** adaptées aux fêtes de Noël, pour enrichir l'offre de produits et répondre aux attentes des clients en matière de spécialités artisanales.



### 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

### IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Pâté croûte de volaille festif
- Finger de canard festif
- Boudin blanc de ris de veau aux morilles
- Boudin truffé et foie gras
- Bûche de jambonneau pané revisité
- Caille farcie aux raisins
- Terrine de champignons et foie gras
- Ballotine de volaille gourmande
- Ballotine de canette aux figues confites
- Saucisson de ris de veau

**NOUVELLES RECETTES**



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)