

Optimiser la cuisson des viandes pour les sublimer, conseiller et fidéliser sa clientèle

Lundi 30 novembre 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les cuissons pour révéler le meilleur de chaque morceau, mieux conseiller votre clientèle, et valoriser vos produits.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.	Aucun	420 € HT/Pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-Traiteur	Durée : 7 heures Début : 9h00 Fin : 17h00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Maîtriser les techniques de cuisson** adaptées (grillé, rôti, basse température, sous vide) pour sublimer chaque pièce.
- **Savoir conseiller la clientèle** sur les modes de cuisson et les temps appropriés.
- **Optimiser la rentabilité** en valorisant tous les morceaux grâce à une cuisson maîtrisée.



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



Contenu pédagogique

- **Présentation des variations des matières premières** : Fraîches, sous vide, sous atmosphère modifiée.
- **Gestion des risques sanitaires** : Importance de la validation des préparations sous vide et respect des règles de sécurité alimentaire, y compris la traçabilité des ingrédients.
- **Préparation et découpe des viandes** : Analyse de la couleur, jutosité, flaveur et odeur des viandes avant cuisson.
- **Compréhension des paramètres physico-chimiques des viandes** : Ph, collagène, matière grasse et leur impact sur la cuisson.
- **Maîtrise de la cuisson à basse température** : Techniques et astuces pour une cuisson lente et homogène.
- **Différents modes de cuisson** : Griller, rôti, poêler, braiser, pocher, et leurs spécificités.
- **Connaissance des degrés de cuisson** : De bleue à bien cuite, et comprendre les transferts de chaleur selon les modes de cuisson (four, poêle, sous-vide).

PROGRAMME

- Avantages et inconvénients de la cuisson « à juste température »
- Comprendre la technique de cuisson « à juste température » et ses enjeux.
- Comprendre le « pilotage » de la sonde lors des différentes cuissons.
- Tests de cuisson sur différents types de produits.
- Tests comparatifs – dégustations.
- Etablir un argumentaire de vente pour mieux conseiller sa clientèle.



Photo non contractuelle

📞 Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org