École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

Valoriser les viandes à travers des émincés créatifs et gourmands

Mardi 30 mars 2027

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant valoriser les morceaux de viande à travers la réalisation d'émincés créatifs et gourmands, en maîtrisant les techniques de découpe, de préparation et d'assemblage afin de proposer une offre attractive à leur clientèle.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-traiteur	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs

- **Maîtriser les techniques de découpe et d'émincage** adaptées aux différents morceaux de viande.
- **Sélectionner les matières premières et élaborer des préparations équilibrées** associant viandes, marinades et garnitures.
- **Créer une gamme d'émincés originaux et attractifs** permettant de diversifier l'offre commerciale.

Contenu pédagogique

- Découpes spécifiques et valorisation des morceaux adaptés aux émincés.
- Sélection des ingrédients et associations de saveurs.
- Techniques de préparation, marinades et assaisonnements.
- Organisation du travail et optimisation des étapes de fabrication.
- Réalisation et présentation des recettes.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Alternance d'apports techniques, de démonstrations et de mises en pratique.
- Réalisation des recettes par les participants sur plateau technique.
- Accompagnement individualisé par le formateur.
- Échanges d'expériences et analyse des réalisations.
- Dégustation et évaluation des produits.
- Remise d'un livret pédagogique comprenant les fiches techniques.

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

NOUVELLES RECETTES

- Émincé de bœuf au saté
- Émincé de bœuf à la citronnelle
- Émincé de veau à l'italienne
- Émincé de veau parfumé au basilic
- Émincé d'agneau à l'orientale
- Émincé d'agneau à l'indienne
- Émincé de volaille au curry des îles
- Émincé de volaille thaï
- Émincé de porc à l'asiatique
- Émincé de porc aigre-doux
- Émincé de canard au sel et au poivre
- Émincé de canard aux fruits



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

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 0751541T
D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France