

S'initier aux tapas et pièces cocktails

Lundi 10 et mardi 11 mars 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant s'initier à la préparation des tapas et pièces cocktails, afin de diversifier leur offre pour répondre aux attentes d'une clientèle moderne et exigeante.

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	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Apprendre les techniques de base** de préparation et de présentation, en mettant l'accent sur la **créativité** et la **qualité des ingrédients**.
- Développer une connaissance approfondie des **combinaisons de saveurs** et des **associations de textures**
- **Maîtriser les aspects logistiques et organisationnels** de la production, incluant la gestion du **temps**, l'optimisation des **ressources** et la mise en place.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Interventions pratiques et théoriques** : Le formateur anime des sessions en face à face, alternant démonstrations pratiques et explications théoriques, pour permettre un apprentissage complet.
- **Ateliers participatifs** : Les stagiaires préparent eux-mêmes les tapas et pièces cocktails, favorisant l'apprentissage actif et la créativité culinaire.
- **Support pédagogique et échanges professionnels** : Remise d'un dossier pédagogique avec fiches techniques et conseils pratiques, complété par des échanges d'expériences avec des professionnels pour partager astuces et tendances.



Contenu pédagogique

- **Techniques de préparation et de présentation** : Apprentissage des bases pour réaliser des tapas et pièces cocktails, avec un focus sur la présentation visuelle et l'utilisation d'ingrédients de qualité.
- **Créativité culinaire** : Exploration des différentes façons d'associer les saveurs, les textures, et les ingrédients pour surprendre et satisfaire les attentes des clients.
- **Organisation et logistique** : Gestion de la production des tapas avec des astuces pour optimiser le temps, organiser les ressources, et garantir une mise en place efficace pour une production en grande quantité.



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

Cocktail froid

- Verrine de saumon
- Verrine de volaille au curry
- Brochette de saumon mariné et mozzarella
- Brochette de légumes au pistou
- Brochette de crevettes, concassée de tomate au curry vert
- Canapé d'agneau, menthe et pignons de pin
- Canapé de volaille de volaille asiatique
- Canapé de caponata, œuf de caille
- Bavarois de chèvre, coulis de carotte acidulé
- Moelleux de courgette au saumon fumé

- Cube de saumon aux agrumes
- Nori maki de bar parfumé à l'aneth
- Gaspacho de tomate à la fraise

Cocktail chaud

- Croque jambon ananas
- Hot-dog de crustacé
- Pavé de crevettes frit, sauce aigre-douce
- Nem de bar
- Croustillant de Saint-Jacques à l'estragon
- Brochette d'agneau aux épices
- Brochette de caille aux raisins

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