

Maîtriser la préparation d'émincés savoureux

Lundi 12 mai 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant perfectionner leurs compétences culinaires en apprenant à préparer des émincés savoureux et raffinés, afin de sublimer n'importe quel plat.

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



Objectifs

- **Perfectionner les techniques de découpe et d'éminçage des viandes** : Maîtriser les gestes et l'utilisation des outils pour obtenir des émincés parfaits, adaptés à chaque type de viande.
- **Apprendre à sélectionner et préparer les meilleures pièces de viande pour réaliser des émincés de qualité supérieure** : Identifier les meilleures pièces et les préparer pour optimiser la texture et la saveur des émincés.
- **Développer des compétences en valorisation des produits en créant des émincés savoureux et attractifs** : Apprendre à associer les viandes et les garnitures pour créer des plats visuellement et gustativement séduisants.
- **Confectionner et élaborer des marinades adaptées** : Apprendre à réaliser des marinades équilibrées pour accentuer la tendreté et la saveur des viandes.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face**, 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

- **Découpes particulières** : Apprendre à découper selon les morceaux de détail à valoriser.
- **Sélection des ingrédients** : Choisir les meilleurs produits pour des recettes réussies.
- **Organisation des préparatifs** : Structurer les étapes de préparation pour gagner en efficacité.
- **Techniques d'élaboration et d'assemblage** : Maîtriser l'assemblage des ingrédients pour une présentation harmonieuse.
- **Réalisation des recettes** : Appliquer les techniques pour réaliser les émincés et autres plats.
- **Conseils culinaires** : Recevoir des astuces pour optimiser la saveur et la présentation.



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

Émincés de viandes et volailles

- Bœuf au saté
- Bœuf à la citronnelle
- Veau à l'Italienne
- Veau
- Agneau à l'orientale
- Agneau
- Volaille au curry des îles
- Volaille thaï
- Porc à l'asiatique
- Porc aigre-douce



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