

## Comprendre les bases essentielles de la fabrication des produits en croûte Mercredi 11 et jeudi 12 juin 2025

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir les bases essentielles pour créer des produits en croûte originaux et différenciants*

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 Sout 75012 Paris



### Objectifs

- ▮ **Apprendre les techniques fondamentales** pour élaborer des produits en croûte, accessibles aux débutants.
- ▮ **S'initier à la conception de recettes créatives** qui valorisent les matières premières et apportent une touche d'originalité.
- ▮ **Maîtriser les étapes de fabrication**, de la préparation des pâtes à la cuisson.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- ▮ **Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires**, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- ▮ **Utilisation des équipements du laboratoire pour réaliser les fabrications** et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- ▮ **Remise de fiches techniques détaillant les étapes de fabrication**, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.
- ▮ **Remise d'un dossier pédagogique** complet comprenant des ressources complémentaires pour soutenir l'apprentissage et la mise en œuvre des techniques après la formation.



### Contenu pédagogique

- ▮ **Techniques fondamentales** : Préparation des pâtes, montage des produits et maîtrise des cuissons.
- ▮ **Création de recettes** : Association de saveurs et élaboration de recettes originales et différenciantes.
- ▮ **Valorisation des produits** : Décoration soignée et conseils pour la mise en valeur en vitrine.



### 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.



*Photo non contractuelle*

### IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- |                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| ▮ Pâté croûte rustique              | ▮ Tourte de veau à l'italienne     |
| ▮ Pâté croûte de Houdan             | ▮ Tourte de bœuf au curry des îles |
| ▮ Pâté croûte de légumes            | ▮ Tourte d'agneau à l'orientale    |
| ▮ Tourte de volaille aux écrevisses | ▮ Tourte de cochon aux fruits secs |

*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)