

Développer une gamme de produits semi-conserve

Lundi 2 et mardi 3 juin 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les techniques de préparation, cuisson, conservation des aliments et des plats cuisinés afin de proposer une offre de vente additionnelle.

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

- **Développer une gamme de produits en semi-conserve**, en maîtrisant les techniques de préparation, de cuisson, et de conservation spécifiques.
- **Appliquer les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène** pour assurer la sécurité alimentaire et la qualité des produits.
- **Réaliser un étiquetage conforme à la réglementation** incluant toutes les informations obligatoires pour les produits en semi-conserve.



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.



Contenu pédagogique

- La semi-conserve en quelques définitions.
- Les points critiques à maîtriser.
- Maîtriser les grandes étapes techniques à mettre en œuvre.
- Les règles d'étiquetage et d'information du consommateur.
- Obligations réglementaires et sanitaires.



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

Les légumes

- Echalote entière
- Echalote ciselée
- Gousse d'ail
- Citron confit
- Endive
- Artichaut poivrade
- Fond d'artichaut
- Carotte au jus d'orange et cumin
- Pomme de terre grenaille à l'ail et au romarin

Les viandes

- Suprême de pintade farci
- Tournedos de canard aux champignons
- Poitrine de porc parfumée
- Basse côte, façon côte de bœuf
- Echine de porc confite aux saveurs méditerranéennes
- Quasi de veau en cadre
- Jarret de veau, façon tournedos
- Rillettes de poulet rôti maison
- Rouleau de foie gras

Le poisson

- Terrine de poisson
- Bar farci aux petits légumes
- Tournedos de lieu jaune
- Rosace de Saint-Jacques et légumes

Les spéciaux

- Risotto aux cèpes
- Crème anglaise pistache
- Poire au vin rouge épicé

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



Photo non contractuelle