

Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha

Lundi 7 avril 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant surprendre leur clientèle avec des produits attractifs et adaptés à la saison estivale.

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



Objectifs

- **Préparer des viandes à griller et à rôtir**, en utilisant des techniques adaptées pour garantir des résultats savoureux et appétissants.
- **Confectionner des marinades variées**, qui rehaussent la saveur des viandes et apportent une touche unique aux préparations estivales.
- **Maîtriser les différents modes de cuisson à la plancha**, pour assurer une cuisson parfaite et offrir une expérience gustative optimale.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Enseignement interactif** avec le formateur en présentiel.
- **Participation active des stagiaires** à toutes les étapes pratiques.
- **Usage de matériel de laboratoire** adapté pour les préparations.
- **Support technique** sous forme de fiches explicatives pour suivre la progression.
- **Remise d'un dossier pédagogique** récapitulatif.



Contenu pédagogique

- Techniques de découpe spécifiques selon les morceaux sélectionnés pour la grillade.
- Sélection et utilisation des meilleurs ingrédients pour des résultats optimaux.
- Organisation et préparation des étapes de fabrication.
- Réalisation de recettes adaptées à la plancha et au barbecue.
- Développement d'arguments commerciaux et de conseils culinaires à destination de la clientèle.



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

**NOUVELLES
RECETTES**

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Samoussa de volaille
- Nems de bœuf
- Saucisse d'agneau au curry tandoori
- Saucisse de porc rustique
- Saucisse de veau estivale
- Saucisse de bœuf façon merguez
- Saucisse de volaille forestière
- Steak haché du jardinier
- Cuisse de canard confite revisitée
- Haché de veau, sauce morilles
- Haché de bœuf, sauce aigre-douce
- Haché de poulet, jus infusé
- Haché de porc, sauce moutarde
- Haché d'agneau, sauce piquillos
- Feuille de bananier, poulet au curry des îles
- Mignon de porc aux fruits secs
- Poitrine de veau confite et marinée
- Brochette de collier d'agneau farci
- Épigramme d'agneau revisité
- Jarret de bœuf version 2025

**Si le temps le permet ce stage aura lieu sur le toit terrasse de l'ENSMV*

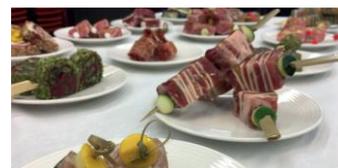


Photo non contractuelle

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