



Reproduire l'excellence des préparations bouchères de l'Équipe de France, **championne du monde 2025**

Lundi 17 novembre 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant perfectionner leur créativité, leur technicité et leur exigence dans la réalisation de bouchères crues haut de gamme, à partir de l'expertise des Champions du Monde 2025.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Equipe de France, Champions du Monde de Boucherie 2025	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Développer des bouchères crues originales, raffinées** et attractives, en phase avec les tendances actuelles.
- **Approfondir les techniques de préparation**, d'assemblage et de finition des bouchères festives.
- **S'inspirer du niveau d'excellence des concours internationaux** pour améliorer sa pratique quotidienne en laboratoire ou en point de vente.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention en présentiel** avec participation active des stagiaires.
- **Apports techniques par les intervenants** (trucs, astuces, points de vigilance).
- **Échanges collectifs** autour des produits réalisés.
- **Remise d'un support pédagogique** aux participants.



Contenu pédagogique

- **Préparations techniques autour de différentes viandes** (volaille, porc, veau, agneau...)
- **Travaux pratiques : réalisation de bouchères crues festives et concours** (formes, associations de goûts, finitions).
- **Valorisation visuelle** : présentation soignée, dressage, décor.
- **Évaluation collective des réalisations.**



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

Extrait de 20 Recettes du WBC 2025

➔ *Le nombre de recettes réalisées pourra être ajusté en fonction du nombre d'intervenants, du nombre de stagiaires présents et des équipements disponibles dans le laboratoire.*

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| • Polenta de bœuf acidulé | • Roulé parmesan truffé |
| • Ballotin de poulet aux figues | • Tarte de bœuf au cheddar |
| • Coussinet de poulet à l'estragon | • Entremet flamme et fromage |
| • Entremet truffé | • Sauté wok flexitarien |
| • Entremet sablé agrumes | • Tartelette de porc revisitée |
| • Millefeuille Orloff de porc | • Le petit Guinness |
| • Médaillon de porc Virois | • California roll de bœuf |
| • Tatin de porc salé | • Dôme de porc maraicher |
| • Saucisse paella | • Pithiviers d'agneau |
| • Saucisse burger | • Nuggets de porc à la dijonnaise. |



Photo non contractuelle

📞 Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org