

Développer de nouvelles préparations à base de viande

Bouchères crues fin d'année

Lundi 20 octobre 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant apporter du dynamisme et de la valeur ajoutée à leurs produits tout en répondant aux attentes d'une clientèle exigeante durant la période festive.

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



Objectifs

- **Proposer à sa clientèle une gamme festive et innovante de préparations bouchères crues**, spécialement conçues pour les fêtes de fin d'année.
- **Valoriser la matière première en créant des recettes originales et gourmandes**, qui mettent en avant la qualité et le savoir-faire des bouchers.
- **Développer son offre commerciale et accroître la rentabilité de son activité**, en optimisant les techniques de préparation et en maximisant l'attrait des produits pour la période festive.



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

- **Création de recettes originales** : Élaboration de préparations bouchères crues innovantes pour les fêtes de fin d'année, mettant en valeur la qualité des viandes et le savoir-faire des bouchers.
- **Techniques de préparation optimisées** : Formation aux méthodes efficaces pour valoriser la matière première tout en maximisant l'attractivité des produits et en réduisant les coûts.
- **Développement commercial** : Stratégies pour enrichir l'offre de produits festifs, attirer une clientèle exigeante et accroître la rentabilité pendant la période des fêtes.



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

Recettes en cours de création

**NOUVELLES
RECETTES**



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