

Développer la charcuterie sans porc

Lundi 13 et mardi 14 janvier 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer leur activité en proposant une gamme spécifique de charcuterie.

| 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

- **Diversifier son offre de produits** en élaborant une gamme de charcuterie sans porc qui répond aux besoins d'une clientèle variée tout en préservant la qualité et les saveurs traditionnelles.
- **Adapter ses recettes aux nouvelles demandes** en développant des techniques pour créer des charcuteries qui correspondent aux attentes des clients soucieux de la composition des produits.
- **Attirer une nouvelle clientèle** en optimisant l'offre de charcuterie sans porc pour séduire ceux recherchant des alternatives tout en mettant en valeur l'authenticité et le savoir-faire traditionnel.



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

1. **Sélection des matières premières de substitution**
 - Identifier des alternatives au porc pour préserver la texture et le goût authentique des charcuteries
2. **Techniques de fabrication et adaptations des recettes traditionnelles**
 - Adapter les recettes de charcuterie classique en respectant les méthodes traditionnelles pour garantir des produits savoureux.
3. **Innovation et créativité dans la conception des produits**
 - Créer des recettes originales de charcuterie sans porc pour enrichir l'offre, satisfaire une clientèle aux besoins variés et mettre en avant le savoir-faire artisanal.



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

- Jambon de poulet estragon et moutarde de Meaux
- Jambon de veau aux champignons
- Saucisson gourmand de volaille
- Saucisson de bœuf comme au pays
- Terrine de veau printanière
- Terrine de bœuf à la provençale
- Boudin blanc de volaille aux fruits secs
- Rillettes d'agneau aux épices douces
- Rillettes de poulet rôti
- Tourte de bœuf exotique
- Tourte d'agneau à l'orientale
- Pâté croûte de volaille festif
- Pâté croûte de bœuf aux légumes
- Boudin blanc de veau au foie gras et trompettes



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