

## Valoriser les viandes par la cuisson

Lundi 1<sup>er</sup> décembre 2025

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les différentes techniques de cuisson pour conseiller au mieux la clientèle, en valorisant chaque morceau.*

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



### Objectifs

- **Maîtriser les techniques de cuisson des viandes**, apprendre à sublimer les différentes pièces avec des méthodes de cuisson variées (grillées, rôties, à basse température, sous-vide).
- **Connaître les temps de cuisson appropriés** (saignant, à point, bien cuit).
- **Construire et présenter un argumentaire** spécifique pour mieux orienter la clientèle.



### 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.



### 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



### Contenu pédagogique

- **Présentation des variations des matières premières** : Fraîches, sous vide, sous atmosphère modifiée.
- **Gestion des risques sanitaires** : Importance de la validation des préparations sous vide et respect des règles de sécurité alimentaire, y compris la traçabilité des ingrédients.
- **Préparation et découpe des viandes** : Analyse de la couleur, jutosité, flaveur et odeur des viandes avant cuisson.
- **Compréhension des paramètres physico-chimiques des viandes** : Ph, collagène, matière grasse et leur impact sur la cuisson.
- **Maîtrise de la cuisson à basse température** : Techniques et astuces pour une cuisson lente et homogène.
- **Différents modes de cuisson** : Griller, rôtir, poêler, braiser, pocher, et leurs spécificités.
- **Connaissance des degrés de cuisson** : De bleue à bien cuite, et comprendre les transferts de chaleur selon les modes de cuisson (four, poêle, sous-vide).

### PROGRAMME

- Avantages et inconvénients de la cuisson « à juste température »
- Comprendre la technique de cuisson « à juste température » et ses enjeux.
- Comprendre le « pilotage » de la sonde lors des différentes cuissons.
- Tests de cuisson sur différents types de produits.
- Tests comparatifs – dégustations.
- Etablir un argumentaire de vente pour mieux conseiller sa clientèle.



Photo non contractuelle

### Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)