

## Développer sa gamme d'entrées et de plats traiteurs à emporter

**Lundi 10 et mardi 11 février 2025**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant enrichir leur gamme de produits pour répondre aux attentes de leur clientèle.*

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 Soult 75012 Paris



### Objectifs

- **Apporter une touche de modernité aux recettes classiques** en intégrant des ingrédients innovants, des techniques culinaires contemporaines.
- **Élargir l'offre de produits proposée** en créant de nouvelles entrées et plats traiteurs adaptés à la vente à emporter.
- **S'adapter aux nouvelles tendances de consommation** en développant des recettes pratiques, équilibrées et nomades.



### 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

- **Connaissance des matières premières** : étude des produits, des associations de saveurs et de textures avant la réalisation des recettes.
- **Réalisation d'entrées et de plats cuisinés** : mise en œuvre des techniques pour élaborer une gamme diversifiée de plats et entrées.
- **Normes d'hygiène et sécurité** : maîtrise des règles spécifiques liées aux produits à emporter, en assurant leur conformité aux exigences sanitaires.



### 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

#### Les entrées

- Bavaois de crevettes
- Finger de volaille
- Pressé de légumes confits
- Religieuse de saumon
- Pressé de pomme de terre et volaille, poireaux vinaigrette
- Pavé des gourmands

#### Les légumes

- Gratin de courgettes à l'italienne
- Wok de légumes à l'asiatique
- Gratin de pâtes

#### Les plats

- Pressé de veau, rémoulade de légumes, sauce vitello tonnato
- Cuisse de canette farcie, sauce bordelaise revisitée, quinoa aux petits légumes
- Échine de porc confite, lentilles cuisinées
- Crevettes au curry des îles, riz biryani
- Lieu noir aux coquillages, tagliatelles de légumes
- Filet de dorade, crème de champignons, purée de légumes

*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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

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