

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

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