

Charcuterie : perfectionner sa technique pédagogique de formateur

Du lundi 15 au mercredi 17 décembre 2025

Cette formation est destinée aux formateurs en charcuterie-traiteur souhaitant perfectionner leurs compétences techniques pour mieux préparer les apprentis aux nouvelles exigences du CAP.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, salarié, Conjoint collaborateur Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	1.050 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier	Durée : 21 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :00 - 17 : 00 Jour 3 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- **Maîtriser les techniques charcutières essentielles**, telles que les marinades, le hachage, le salage, l'embossage, et la cuisson.
- **Enseigner la charcuterie** dans le respect de la faisabilité opérationnelle.
- **Garantir le respect des normes de qualité et d'hygiène**, en inculquant aux apprentis les bonnes pratiques indispensables.



Contenu pédagogique

- **Sélection et préparation des matières premières** : Choix et préparation des viandes et ingrédients pour les fabrications.
- **Maîtrise des fabrications de base** : Hachage, broyage et préparation des farces.
- **Assaisonnement et préparation des mêlées** : Préparation des mélanges de viandes et épices pour des saveurs équilibrées.
- **Techniques d'embossage** : Réalisation de saucissons à cuire, chipolatas, chorizos, et autres saucisses.
- **Préparation de produits traditionnels** : Fabrication de boudins, pâtés, rillons, rillettes, etc.
- **Respect des normes d'hygiène et qualité** : Application des bonnes pratiques d'hygiène et gestion de la sécurité alimentaire.



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

**NOUVELLES
RECETTES**

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- | | | |
|---|--|--|
| • Saucisson au vin rouge | • Crème de foie de volaille | • Saucisse au chou |
| • Saucisson de ris de veau | • Presskopf alsacien revisité | • Saucisse de poulet rôti |
| • Diot Savoyard | • Terrine de veau estivale | • Saucisse catalane |
| • Saucisson de Lyon 3* | • Galantine de volaille | • Pâté croûte de saumon aux petits légumes |
| • Cou de canard farci | • Boudin noir aux pommes | • Pâté croûte de légumes |
| • Terrine de canard à l'orange | • Boudin noir en boudruche | • Filet de porc au chorizo |
| • Terrine de champignons aux foies gras | • Boudin blanc aux giroles | • Echine de porc confit |
| • Terrine de volaille | • Boudin blanc de ris de veau aux morilles | • Chicken pie |
| | • Rillettes d'agneau aux épices | |

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