

OPERATION : LES FEVES DU BOUCHER !

Confectionner les galettes des rois salées

Mercredi 5 et jeudi 6 novembre 2025

Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant surprendre leur clientèle en proposant une variété de galettes des rois salées originales et savoureuses, dans le cadre de l'Opération « Les fèves du boucher ».

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

- **Maîtriser les techniques de préparation spécifiques** aux galettes des rois salées.
- **Enrichir l'offre de pâtisserie salée** en proposant des galettes des rois innovantes et raffinées.
- **Promouvoir le savoir-faire artisanal et le « fait maison »**, en valorisant des fabrications authentiques qui mettent en avant la qualité et la créativité.



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

- **Techniques de préparation des galettes salées** : Maîtriser la pâte et les garnitures, ainsi que les techniques d'assemblage et de cuisson.
- **Création de recettes originales** : Élaborer des galettes des rois salées innovantes en associant des saveurs variées et de qualité.
- **Valorisation du fait maison** : Promouvoir l'authenticité des produits et l'Opération « Les fèves du boucher » pour renforcer l'image artisanale.



Modalités d'évaluation

- Quiz 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

- Galette de veau douce France
- Galette de pintade forestière
- Galette de chapon de l'avent
- Galette festive de cochon
- Galette festive de légumes
- Pizza blanche festive

NOUVELLES RECETTES



... et pour se procurer les fèves « coach de bœuf », rendez-vous sur www.laboucheriefrancaise.com

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