

Cuisiner les légumes et les garnitures de saison revisités

Nouveau

Mercredi 23 et jeudi 24 avril 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant répondre aux tendances actuelles et aux attentes des consommateurs.

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-Traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- **Intégrer les légumes et garnitures de saison** pour valoriser les produits de saison dans les plats et produits.
- **Revisiter les classiques de la cuisine** artisanale pour moderniser les recettes traditionnelles avec des techniques innovantes.
- **Optimiser la rentabilité et la durabilité en valorisant les ingrédients de saison**, en réduisant le gaspillage, en augmentant les marges.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires**, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- **Utilisation des équipements du laboratoire pour réaliser les fabrications** et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- **Remise de fiches techniques** détaillant les étapes de fabrication, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.
- **Remise d'un dossier pédagogique** complet comprenant des ressources complémentaires pour soutenir l'apprentissage et la mise en œuvre des techniques après la formation.



Contenu pédagogique

- **Appropriation des produits de saison** : Reconnaître, sélectionner et utiliser les légumes et garnitures de saison.
- **Techniques de cuisine innovantes** : Revisiter les classiques avec des techniques modernes et créatives.
- **Optimisation des coûts et durabilité** : Réduire le gaspillage et valoriser les produits pour augmenter les marges.



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.



Photo non contractuelle

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- | | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|
| • Poêlée de légumes au pesto de basilic | • Gratin d'oignons doux des Cévennes au parmesan | • Gratin de pain à la tomate |
| • Poêlée de légumes colorés | • Gratin de blettes bicolores | • Samoussas de légumes et champignons |
| • Escalivade de légumes | • Pommes façon vendangeur | • Pommes grenaille au romarin |
| • Gratin de courgettes à l'italienne | • Purée grand-mère | • Gratin d'hiver |
| • Pennes au brocoli | • Dariole de légumes et champignons | • Gratin d'aubergines à la parmesane |
| • Comptée de légumes au lard | | |

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