

Elaborer de savoureuses paupiettes aux goûts variés et originaux

Lundi 24 novembre 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer des recettes innovantes et amener un complément de gamme originale.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Sébastien COIRIER MOF Boucher	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Créer une gamme de paupiettes raffinées et élaborées**, répondant aux attentes d'une clientèle exigeante et en quête de nouvelles saveurs.
- **Dynamiser les ventes en renouvelant l'offre de produits, avec des recettes de paupiettes originales** qui attirent l'attention des clients.
- **Stimuler l'acte d'achat**, en proposant des paupiettes qui éveillent la curiosité et l'envie des clients.



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

- **Mise en œuvre des viandes** : techniques de préparation pour des paupiettes de qualité.
- **Élaboration des farces** : création de farces originales et savoureuses.
- **Appellations réglementaires** : respect des normes pour une mise en vente conforme.
- **Argumentaire commercial** : valorisation des paupiettes pour attirer la clientèle.
- **Cuissons et dégustations** : maîtrise des cuissons et évaluation des saveurs.
- **Conseils culinaires** : recommandations pour accompagner et sublimer les recettes.



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

Recettes en cours de création

**NOUVELLES
RECETTES**



Photo non contractuelle

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