

## Confectionner ses plats cuisinés à prix malins : la viande et la volaille

Lundi 20 et mardi 21 janvier 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer une gamme de plats à base de viande et de volaille à prix abordables, tout en valorisant des ingrédients moins coûteux de manière innovante et gourmande.

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 l'art de cuisiner les bas morceaux** pour créer des plats équilibrés, économiques et savoureux.
- **Optimiser l'utilisation des viandes et volailles** pour répondre aux attentes d'une clientèle moderne, soucieuse de santé et de budget.
- **Développer des recettes originales** qui allient créativité et rentabilité, adaptées aux nouvelles tendances de consommation.



### 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

- Sélection rigoureuse des matières premières selon la saisonnalité et le rapport qualité-prix.
- Techniques de cuisson et préparation pour une valorisation optimale des produits.
- Conception de sauces et accompagnements équilibrés, en conformité avec les normes HACCP.



### 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

#### Entrées

- Pressé de volaille aux légumes du jardin.
- Royale de foie gras, vinaigrette aux champignons.
- Tartelette gourmande de volaille.
- Feuilleté de ris de veau aux légumes de saison.
- Samoussas de bœuf, salade croquante de légumes.
- Tourte exotique de bœuf.

#### Plats

- Magret de canard aux épices douces, navets confits et carottes, jus de canard
- Râble de lapin farci printanier, poêlée de champignons et sauce moutarde
- Ballotine de pintade, sauce suprême et polenta crémeuse
- Quenelles de veau, sauce au vin doux
- Chou farci et son jus de bœuf
- Mignon de porc en croûte, sauce aigre-douce, flan de courgette à la semoule.



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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)