

## Développer de nouvelles préparations à base de volailles

**Lundi 28 avril 2025**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant diversifier leur offre de volailles avec des préparations créatives, et adaptées aux nouvelles attentes des consommateurs.*

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 Sout 75012 Paris



### Objectifs

- **Créer des préparations innovantes à base de volailles** qui valorisent la fraîcheur et la qualité des produits.
- **Apporter de la modernité aux recettes traditionnelles de volailles** en intégrant des techniques culinaires actuelles.
- **Optimiser la présentation et la commercialisation des plats à base de volailles** pour attirer une clientèle plus large et fidèle.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Enseignement interactif** avec le formateur en présentiel.
- **Participation active des stagiaires** à toutes les étapes pratiques.
- **Usage de matériel de laboratoire** adapté pour les préparations.
- **Support technique** sous forme de fiches explicatives pour suivre la progression.
- **Remise d'un dossier pédagogique** récapitulatif.



### Contenu pédagogique

- **Sélection et préparation** : Choix des volailles et techniques de découpe adaptées aux nouvelles préparations.
- **Créativité culinaire** : Réalisation de recettes modernes et revisitées, intégrant des saveurs et techniques actuelles.
- **Valorisation commerciale** : Techniques de présentation et stratégies pour optimiser la mise en avant et la vente des plats.



### 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



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)