

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 Sault 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

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Entrées • Pressé de volaille aux légumes du jardin • Royale de foie gras, vinaigrette aux champignons • Tartelette gourmande à la volaille • Feuilleté de pintade aux légumes de saison • Samoussas de bœuf, salade de légumes croquants • Tourte exotique au bœuf | <ul style="list-style-type: none"> • Plats • Magret de canard aux épices douces, navets confits et carottes, jus de canard • Râble de lapin farci printanier, poêlée de champignons, sauce à la moutarde • Ballotine de pintade, sauce suprême, polenta crémeuse • Quenelle de veau, sauce au vin doux • Chou farci, jus de bœuf • Mignon de porc en croûte, sauce aigre-douce, flan de courgettes 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

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org