

Maîtriser l'art des salades et poké bowls techniques et créations innovantes

Lundi 5 et mardi 6 mai 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les techniques et les créations innovantes des salades et des poké bowls en vue de proposer des plats équilibrés et visuellement attrayants.

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 Sout 75012 Paris



Objectifs

- **Perfectionner les techniques de préparation**, en apprenant à sélectionner et préparer les ingrédients de manière efficace pour garantir une qualité optimale.
- **Innover avec des combinaisons créatives d'ingrédients, de saveurs, et de textures**, afin de proposer des plats uniques et attractifs.
- **Assurer l'équilibre nutritionnel et la présentation des plats**, en concevant des recettes qui allient santé, esthétique, et goût pour une expérience culinaire complète.



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

- **Techniques de préparation** : Sélection, découpe et assemblage des ingrédients pour salades et poké bowls.
- **Créativité culinaire** : Élaboration de recettes originales associant saveurs, textures et couleurs.
- **Équilibre et présentation** : Conception de plats alliant esthétique, goût et équilibre nutritionnel.



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

Les salades :

- | | | |
|---|-------------------------------------|---|
| • Crevettes aux agrumes et curry | • Pâtes Riso, saumon fumé à l'aneth | • Taboulé vert |
| • Vert pré, tomate confite et parmesan | • Fèves à la moutarde de Meaux | • Crevettes noodles |
| • Légumes croquants, poitrine de porc confit, vinaigrette huile de noix/Xérés | • Volaille et légumes confits | • Tomate mozzarella revisitée |
| | • Norvégienne | • Pomme de terre et haddock aux apépits |
| | • Légumes poêlés, bœuf mariné | |

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