

Développer une gamme estivale de saucisserie

Lundi 24 mars 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer une gamme estivale innovante, enrichir leur savoir-faire artisanal, et répondre aux attentes d'une clientèle en quête de nouveautés.

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



Objectifs

- Maîtriser les techniques de fabrication de saucisses fraîches et cuites.
- Découvrir et intégrer des ingrédients saisonniers et locaux.
- Optimiser la présentation, le conditionnement et la vente des produits de saucisserie pour attirer l'attention des clients et maximiser les ventes.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face pédagogique.
- Participation active des stagiaires.
- Utilisation du matériel de laboratoire adapté pour réaliser les fabrications.
- Utilisation de fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Découpes particulières selon les morceaux de détail à valoriser.
- Sélection des ingrédients et organisation des préparatifs.
- Techniques d'élaboration et d'assemblage, réalisation de recettes.
- Construction d'un argumentaire commercial et de conseils culinaires.



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

Saucisse de porc

- Saucisse de porc au chou
- Saucisse de porc dijonnaise
- Saucisse de porc « grand-mère »
- Saucisse de porc vigneronne

Saucisse de bœuf

- Saucisse de bœuf à l'italienne
- Saucisse de bœuf au curry des îles
- Saucisse de bœuf façon cordon bleu
- Saucisse de bœuf au piment d'Espelette

Saucisse de veau

- Saucisse de veau au Beaufort
- Saucisse de veau aux champignons
- Saucisse de veau au citron confit maison
- Saucisse de veau à l'asiatique

Saucisse d'agneau

- Saucisse d'agneau au curry et tandoori
- Saucisse d'agneau à l'orientale
- Saucisse d'agneau provençale
- Saucisse d'agneau à l'antillaise

Saucisse de volaille

- Saucisse de canard thaï
- Saucisse de canard à la Chartreuse verte
- Saucisse de canard au vin rouge
- Saucisse de volaille au saté
- Merguez de poulet



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