

Maîtriser l'art de la volaille festive

Lundi 3 novembre 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer du dynamisme en vitrine par la mise en valeur de volailles festives.

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

- **Élargir son offre pendant les fêtes de fin d'année** en développant des créations culinaires uniques pour attirer une clientèle variée.
- **Proposer une gamme de volailles élaborée et festive** en concevant des recettes raffinées mettant en avant des volailles de qualité.
- **Valoriser un produit festif** en soulignant les atouts de la volaille et en offrant des conseils pratiques pour sa mise en valeur



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

- **Techniques de préparation** : Découpe, farce et montage de volailles festives.
- **Recettes raffinées** : Création de marinades, garnitures et présentations pour sublimer les saveurs.
- **Esthétisme et présentation** : Décoration et mise en valeur des produits pour une vitrine attrayante.
- **Conseils pratiques** : Astuces pour optimiser la cuisson, la conservation et le service client.



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

**NOUVELLES
RECETTES**



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