

FORMATIONS BOUCHERIE - 2025

UN PROGRAMME THEMATIQUE MIS EN PLACE SPÉCIFIQUEMENT PAR L'ENSMV



THÈMES

DATES

2025

Comprendre la maturation et l'affinage des viandes

10-11 mars

Développer une gamme estivale de saucisserie

24 mars

Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha

7 avril

Développer de nouvelles préparations à base de volaille

28 avril

Maîtriser la préparation d'émincés savoureux

12 mai

Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires

7 juillet

Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues de fin d'année

20 octobre

Maîtriser l'art de la volaille festive

3 novembre

Élaborer de savoureuses paupiettes aux goûts variés et originaux

24 novembre

Valoriser les viandes par la cuisson

1 décembre

TRANSMETTRE LE SAVOIR FAIRE ARTISANAL DE LA PROFESSION