

# FORMATIONS CHARCUTERIE - 2025

UN PROGRAMME THEMATIQUE MIS EN PLACE SPÉCIFIQUEMENT PAR L'ENSMV



## THÈMES

## DATES

2025

**Développer la charcuterie sans porc**

**13-14 janvier**

**Maîtriser les techniques et la fabrication de produits secs spécifiques**

**14-15 avril**

**Comprendre les bases essentielles de la fabrication des produits en croûte**

**11-12 juin**

**Maîtriser la fabrication du foie gras et de ses variations gourmandes**

**16-17 juin**

**Réinventer la charcuterie de Noël : techniques et créativité**

**22-23 septembre**

**Confectionner les galettes des rois salées**

**5-6 novembre**

**TRANSMETTRE LE SAVOIR FAIRE ARTISANAL DE LA PROFESSION**