

# FORMATIONS TRAITEUR - 2025

UN PROGRAMME THEMATIQUE MIS EN PLACE SPÉCIFIQUEMENT PAR L'ENSMV



2025

## THÈMES

## DATES

<b>Confectionner ses plats cuisinés à prix malins (viande et volaille)</b>	<b>20-21 janvier</b>
<b>Développer sa gamme d'entrées et de plats traiteurs à emporter</b>	<b>10-11 février</b>
<b>Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales (1ère et 2ème parties)</b>	<b>17-18 février + 17-18 mars</b>
<b>S'initier aux tapas et pièces cocktails</b>	<b>10-11 mars</b>
<b>Établir sa carte traiteur pour les fêtes de Pâques</b>	<b>26-27 mars</b>
<b>Cuisiner les légumes et garnitures de saison revisités</b>	<b>23-24 avril</b>
<b>Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide</b>	<b>28-29 avril</b>
<b>Maîtriser l'art des salades et poké bowls : techniques et créations innovantes</b>	<b>5-6 mai</b>
<b>Élaborer une offre créative de burgers</b>	<b>26-27 mai</b>
<b>Développer sa gamme de produits en semi-conserve</b>	<b>2-3 juin</b>
<b>Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année</b>	<b>29-30 septembre</b>
<b>Conquérir un nouveau public avec une offre snacking</b>	<b>13-14 octobre</b>
<b>Comprendre le fumage des produits à base de viande, poisson ou légume</b>	<b>27-28 octobre</b>
<b>Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes</b>	<b>17 novembre</b>

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