École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha

Lundi 15 mars 2027

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant surprendre leur clientèle avec des produits attractifs et adaptés à la saison estivale.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/pers.	Sébastien COIRIER, Meilleur Ouvrier de France Boucher Membre de l'Équipe de France de Boucherie Champion du monde de boucherie 2025	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Bd Soult 75012 Paris

Objectifs

- **Préparer des viandes à griller et à rôtir,** en utilisant des techniques adaptées pour garantir des résultats savoureux et appétissants.
- **Confectionner des marinades variées**, qui rehaussent la saveur des viandes et apportent une touche unique aux préparations estivales.
- **Maîtriser les différents modes de cuisson à la plancha**, pour assurer une cuisson parfaite et offrir une expérience gustative optimale.

Contenu pédagogique

- Techniques de découpe spécifiques selon les morceaux sélectionnés pour la grillade.
- Sélection et utilisation des meilleurs ingrédients pour des résultats optimaux.
- Organisation et préparation des étapes de fabrication.
- Réalisation de recettes adaptées à la plancha et au barbecue.
- Développement d'arguments commerciaux et de conseils culinaires à destination de la clientèle.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Alternance d'apports techniques, de démonstrations et de mises en pratique professionnelles.
- Réalisation de préparations par les participants sur plateau technique.
- Accompagnement individualisé du formateur tout au long des différentes étapes de réalisation.
- Échanges d'expériences et analyse des pratiques professionnelles.
- Analyse des produits réalisés et conseils d'amélioration.
- Remise d'un livret pédagogique comprenant les fiches techniques.

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

NOUVELLES RECETTES

**Si le temps le permet ce stage aura lieu sur le toit terrasse de l'ENSMV*



Photo non contractuelle

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- *Recettes en cours de création*

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

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 0751541T
D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France