

Créer sa carte traiteur printemps-été : créativité et produits de saison Lundi 2 et mardi 3 mars 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant anticiper la préparation des recettes festives, en concevant une carte créative et adaptée aux produits de saison.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/Pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- Concevoir une carte traiteur printemps/été mettant en valeur les produits de saison.
- Élaborer des plats festifs et innovants, alliant gourmandise et maîtrise des coûts.
- Proposer des recettes originales qui équilibrent tradition et modernité pour répondre aux attentes d'une clientèle exigeante.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention des formateurs en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique



Contenu pédagogique

- Sélection des matières premières en fonction de leur saisonnalité.
- Mode de préparation des viandes, poissons et volailles.
- Mise en œuvre des légumes.
- Adaptation des méthodes de cuisson pour optimiser les qualités organoleptiques des produits utilisés.



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

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Entrées

- Salade de crevettes, agrumes et curry des îles
- Pâté en croûte de légumes parfumé au basilic
- Terrine de confit de canard parfumée à la persillade
- Bodega de crémeux de thon
- Cassolette de focaccia, tomates de saison et stracciatella
- Gourmandise de saumons

Plats

- Pot-au-feu d'été
- Tajine de poulet au citron confit
- Émincé de volaille parfumé au soja
- Vitello tonnato
- Filet de dorade, julienne de légumes croquante, vinaigrette escabèche et courgettes
- Dos de cabillaud, vinaigrette de condiments, carciofi, tomates confites et olives



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