

## 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

#### Recettes en cours de création



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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)