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

Créer sa carte traiteur printemps-été
créativité et produits de saison
Lundi 22 et mardi 23 février 2027

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, 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

- Alternance d'apports techniques, de démonstrations et de mises en pratique.
- Réalisation des recettes par les participants sur plateau technique.
- Accompagnement individualisé par le formateur.
- Échanges d'expériences et analyse des réalisations.
- Dégustation et évaluation des produits.
- Remise d'un livret pédagogique comprenant les fiches techniques.

Contenu pédagogique

- Sélection des matières premières en fonction de leur saisonnalité.
- Préparation des viandes, poissons, volailles et légumes.
- Maîtrise des techniques de cuisson adaptées aux différentes préparations.
- Présentation et valorisation des produits finis.

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

- Pâté croûte de tajine d'agneau
- Bodega de royale de légumes, saumon mariné
- Bavarois de légumes et volaille
- Cheesecake salé
- Pressé de dorade, sauce whisky
- Finger de volaille, gelée de légumes colorés

Plats

- Émincé de bœuf parfum d'Asie
- Noisette d'agneau en croûte de champignons
- Mignon de porc à l'italienne
- Quenelle de bar, sauce Nantua
- Dos de lieu noir, julienne de légumes croquants, vinaigrette de condiments
- Riz biryani, crevettes marinées



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

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