

## Comprendre le fumage des produits à base de viandes, de poisson ou de légumes

Lundi 23 et mardi 24 novembre 2026

Cette formation est destinée aux professionnels des métiers de bouche souhaitant maîtriser les techniques de fumage pour valoriser la viande, le poisson ou les légumes, et proposer une gamme de produits artisanaux, typés et attractifs.

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 : 9h:00 – 18h Jour 2 : 8h – 15h	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



### Objectifs

- Apprendre les techniques fondamentales du fumage** pour transformer et sublimer les produits, en préservant leurs qualités nutritionnelles et gustatives.
- Comprendre les différents types de fumage** (à froid et à chaud) adaptés à chaque produit pour créer des saveurs authentiques.
- Développer des compétences en conservation et présentation des produits fumés**, pour optimiser leur durée de vie et leur attrait en boutique, tout en respectant les normes de sécurité alimentaire.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention en présentiel** avec participation active des stagiaires.
- Utilisation de divers équipements de laboratoire** pour réaliser les fabrications.
- Appui sur des fiches techniques** pour suivre la progression du travail.
- Remise d'un support pédagogique** aux participants.



### Contenu pédagogique

- Principes du fumage** : Différences entre fumage à chaud et à froid, choix du bois et des équipements.
- Techniques spécifiques** : Préparation et fumage des viandes, poissons et légumes selon leurs particularités.
- Conservation et sécurité** : Méthodes de stockage, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Optimisation commerciale** : Astuces de présentation et valorisation des produits fumés en boutique.



### 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.

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

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

