



Maîtriser les entrées froides individuelles pour former efficacement au CAP Charcutier-Traiteur

Lundi 6 au mercredi 8 juillet 2026

Cette formation est destinée aux formateurs souhaitant perfectionner leurs compétences en pâtisserie salée afin de transmettre les meilleures techniques et pratiques à leurs apprentis en CAP.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	1.050 € HT/Pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-traiteur	Durée : 21 heures Jour 1 : 9 h - 17 h Jour 2 : 8h - 17h Jour 3 : 8h - 15h	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- Réaliser des entrées froides individuelles variées, techniquement justes et visuellement attractives, en lien avec les attendus du CAP.
- Maîtriser les critères d'évaluation et les points de vigilance à transmettre aux apprentis.
- Développer une pédagogie adaptée pour accompagner efficacement les gestes techniques, l'organisation du poste de travail et la créativité des apprenants.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Transmission en face-à-face par un formateur expert avec participation active des stagiaires.
- Démonstrations techniques suivies de mises en pratique individualisées.
- Travaux pratiques en laboratoire avec utilisation des équipements professionnels.
- Remise de fiches techniques et grilles d'évaluation CAP.
- Échanges pédagogiques autour des méthodes de transmission aux apprentis.

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Bavarois aux crevettes
- Bavarois asperges et foie gras
- Bavarois tomate et mozzarella
- Éclair curry poulet
- Éclair au saumon et condiments
- Religieuse au moelleux de dorade
- Religieuse aux légumes
- Bûche de saumon parfumée au citron vert
- Bûche de jambon à la parisienne



Contenu pédagogique

- Rappels des attendus du CAP Charcutier-Traiteur pour les entrées froides individuelles.
- Techniques de base et de perfectionnement en pâtisserie salée appliquée au traiteur.
- Réalisation d'entrées froides individuelles : montage, finitions et régularité.
- Organisation du poste de travail et gestion du temps en situation d'épreuve.
- Points de vigilance, erreurs fréquentes et critères d'évaluation.



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



Photo non contractuelle

- Bodega de crèmeux de thon
- Bodega d'agrumes, crevettes au curry des îles
- Bodega de cabillaud à la provençale
- Pressé de volaille gourmand
- Pressé de légumes du jardin et mozzarella
- Pressé de bar aux petits légumes
- Clafoutis de cabillaud au piment d'Espelette
- Clafoutis de tomate au basilic

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