

Exploiter toutes les richesses du cochon, de la tête aux pieds

Lundi 8 et mardi 9 juin 2026



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant valoriser toutes les parties du cochon, à travers des préparations créatives et raffinées, dans un esprit respectueux du produit.

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

- Explorer les techniques de transformation et de valorisation des morceaux moins nobles du cochon.
- Réaliser des préparations originales type amuse-bouche, entrées et plats adaptées à une clientèle exigeante.
- Développer sa créativité tout en intégrant des méthodes de travail rigoureuses transmises par un Meilleur Ouvrier de France.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Transmission en face-à-face par un professionnel expert avec participation active des stagiaires.
- Démonstrations pas à pas suivies de mises en pratique en laboratoire.
- Réalisations complètes de produits de la découpe au produit fini.
- Utilisation des équipements professionnels et du matériel spécifique.
- Remise de fiches techniques et supports de formation.
- Échanges techniques autour des méthodes, astuces et organisation du travail.



Contenu pédagogique

- Anatomie du cochon et identification des morceaux à valoriser.
- Techniques de découpe et préparation des pièces de la tête aux pieds.
- Transformation des morceaux en produits élaborés : entrées, Amuse-bouches et plats.
- Travail des textures, assaisonnements et cuissons adaptées.
- Organisation du poste de travail et méthodes de fabrication rigoureuses.
- Présentation, finition et valorisation commerciale des réalisations.



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

📞 Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Amuse-bouche

- Cromesquis de pieds porc, tonnelet de céleri, pomme verte, jus de porc.
- Cervelle panée, frite, haricots à la tomate et au lard fumé.
- Mini crépinette de couenne, pomme écrasée à la ciboulette.

Entrées

- Jambonneau pané revisité, sucrine, vinaigrette au jus de truffe.
- Feet and chips, sauce tartare.
- Presser de jarret confit au foie gras, pickles de légumes.
- Boudin blanc en terrine.
- Pieds de porc farcis.

Les plats

- Tête de porc farcie, sauce coca cola.
- Echine de porc confite farcie aux champignons, sauce champignons, pommes grenailles.
- Travers de porc saveur asiatique.
- Brocolettini de mignon porc, sauce marsala, grosses pâtes farcies.
- Crêpinette de cochon, soupions et chorizo.
- Jambon de cochon de lait laqué au miel, julienne de légumes parfumée.

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur