

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

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

### IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

#### Amuse-bouche

- Croustilles de pieds porc, tonnelet de céleri, pomme verte, jus de porc.
- Cerveau pané, frite, haricots à la tomate et au lard fumé.
- Mini crêpinette de couenne, pomme écrasée à la ciboulette.

#### Entrées

- Jambonneau pané revisité, sucrose, 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.
- Brocoletti 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*