

Élaborer une offre créative de burgers

Lundi 11 mai 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer une gamme de burgers de qualité, innovants et adaptés aux tendances actuelles.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-traiteur	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Renouveler et enrichir sa gamme** pour répondre aux attentes diversifiées et élevées des clients.
- **Revisiter les classiques** en utilisant des techniques de cuisson et de préparation modernes.
- **Proposer des produits à la pointe des tendances culinaires**, en créant des burgers innovants qui attirent et fidélisent la clientèle.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires**, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- **Utilisation des équipements du laboratoire pour réaliser les fabrications** et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- **Remise de fiches techniques** détaillant les étapes de fabrication, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.
- **Remise d'un dossier pédagogique** complet comprenant des ressources complémentaires pour soutenir l'apprentissage et la mise en œuvre des techniques après la formation.



Contenu pédagogique

- **Techniques de fabrication et assemblage des burgers** : Préparation des pains, sélection et cuisson des viandes, élaboration des garnitures et sauces originales.
- **Créativité culinaire** : Élaboration de recettes originales associant saveurs, textures et couleurs.
- **Équilibre et présentation** : Techniques de dressage attractives adaptées aux tendances modernes, mise en avant des produits pour attirer et fidéliser la clientèle 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.



Photo non contractuelle

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Classique
- French Touch
- Hamberduck
- Hamberlamb
- Hamberchicken
- Hamberveal
- Hamberbeef pizza
- Pulled pork

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