

Diversifier son offre avec les produits tripiers

Lundi 27 avril 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant découvrir des recettes originales pour faire connaître les produits tripiers auprès des consommateurs.

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

- Acquérir les bases techniques et réglementaires liées à la triperie.
- Réaliser des recettes valorisantes à partir de produits tripiers.
- Dynamiser ses ventes en développant une offre tripière originale et attractive.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation de différents matériels de laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un support pédagogique.

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Amuse-bouche

- Cromesquis de pied de porc

Plats

- Pied de cochon farci en deux cuissons, purée de pommes au jus
- Crêpinette de cochon, sauce bordelaise revisitée, pommes écrasées à la ciboulette et acidulées
- Cocotte de rognons de veau aux cèpes et au lard
- Joue de veau braisée au Xérès, fricassée de légumes
- Croustillant d'andouillette à la moutarde de Meaux
- Tourte d'abats de cochon au coing, parfumée aux cèpes

Entrées

- Terrine de pied de porc
- Coquetier de Saint-Antoine
- Tarte aux pommes et foie gras au jus
- Finger de ris d'agneau, morilles et asperges vertes
- Terrine de joue de porc confite et ses pickles

NOUVELLES RECETTES



Photo non contractuelle

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