

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 Sout 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.



Contenu pédagogique

- Reconnaissance des morceaux, abats blancs et abats rouges et signes de qualité.
- Principales possibilités d'utilisation et de valorisation des produits
- Durée de vie, conservation, préconisations sanitaires



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

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Amuse-bouche

- Croustills de pied de porc

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

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

**NOUVELLES
RECETTES**



Photo non contractuelle

- Croustillant d'andouillette à la moutarde de Meaux
- Tourte d'abats de cochon au coing, parfumée aux cèpes

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