

## 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.



### 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



Photo non contractuelle

### IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

NOUVELLES RECETTES

Recettes en cours de création

*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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

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