

Développer une gamme de produits en semi-conserve

Lundi 4 et mardi 5 mai 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les techniques de préparation, cuisson, conservation des aliments et des plats cuisinés afin de proposer une offre de vente additionnelle.

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 Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Développer une gamme de produits en semi-conserve**, en maîtrisant les techniques de préparation, de cuisson, et de conservation spécifiques.
- **Appliquer les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène** pour garantir la sécurité alimentaire et la qualité des produits.
- **Réaliser un étiquetage conforme à la réglementation** incluant toutes les informations obligatoires pour les produits en semi-conserve.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention en présentiel** avec participation active des stagiaires.
- **Utilisation de divers équipements de laboratoire** pour réaliser les fabrications.
- **Appui sur des fiches techniques** pour suivre la progression du travail.
- **Remise d'un support pédagogique** aux participants.



Contenu pédagogique

- La semi-conserve en quelques définitions.
- Les points critiques à maîtriser.
- Maîtriser les grandes étapes techniques à mettre en œuvre.
- Les règles d'étiquetage et d'information du consommateur.
- Obligations réglementaires et 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

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| • Bœuf bourguignon | • Carbonade de bœuf |
| • Blanquette de veau | • Colombo de cochon |
| • Canard à l'orange | • Tajine de poulet au citron |
| • Bœuf aux carottes | • Moussaka |
| • Coq au vin | • Poulet aux morilles |
| • Poulet basquaise | • Veau à la crème de champignons |
| • Sauté de porc au curry des îles | • Crevettes au curry des îles |
| • Lapin à la moutarde | • Lotte au champagne |
| • Navarin d'agneau | • Encornets à la provençale |
| • Poulet poché, sauce suprême | • Brandade de haddock |



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