

Sublimer viandes et volailles dans des salades gourmandes et créatives

Lundi 29 juin 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant diversifier leur offre de salades gourmandes, créatives et haut de gamme, en sublimant viandes et volailles

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 : 9h00 Fin : 17h00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- Imaginer et réaliser des salades composées originales mettant en valeur viandes et volailles sous différentes formes (rôties, confites, fumées, marinées...).
- Travailler les équilibres de textures, de saveurs et de couleurs pour une présentation appétissante et raffinée.
- Développer une offre de salades premium adaptée aux attentes actuelles des clients (fraîcheur, gourmandise, praticité).



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Apports techniques du formateur avec échanges directs.
- Démonstrations pratiques suivies de réalisations en laboratoire.
- Mises en situation sur le montage des salades et le dressage.
- Utilisation des équipements professionnels et du matériel spécifique.
- Remise de fiches techniques et supports pédagogiques.
- Dégustations commentées pour affiner l'analyse sensorielle.



Contenu pédagogique

- Sélection des viandes et volailles adaptées aux salades gourmandes.
- Techniques de préparation : rôtissage, confisage, fumage, marinades.
- Élaboration de salades composées premium à base de viandes et volailles.
- Travail des associations : légumes, sauces, assaisonnements et toppings.
- Dressage, finitions et mise en valeur des produits.
- Organisation de la production et conservation des salades.



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

- Salade de crevettes, agrumes au curry
- Salade vert pré, tomates confites et parmesan
- Salade de légumes croquants, poitrine de porc confite, vinaigrette huile de noix/Xérès
- Salade de pâtes Riso, saumon fumé à l'aneth
- Salade de fèves à la moutarde de Meaux
- Salade de volaille et légumes confits
- Salade norvégienne
- Salade de légumes poêlés, bœuf mariné
- Taboulé vert
- Crevettes noodles
- Salade de tomates-mozzarella revisitée
- Salade de pommes de terre et haddock aux épices

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