

Calendrier de formations : traiteur 2026

UN PROGRAMME DE FORMATIONS MIS EN PLACE EXCLUSIVEMENT PAR L'ENSMV



THÈMES

DATES

2026

Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales (1ère et 2ème parties)

**26 et 27 janvier+
16 et 17 mars**

Créer sa carte traiteur Printemps-Été : créativité et produits de saison

2 et 3 mars

Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide

20 et 21 avril

Diversifier son offre avec les produits tripiers

27 avril

Développer une gamme de produits en semi-conserve

4 et 5 mai

Élaborer une offre créative de burgers

11 mai

Réinventer les plateaux-repas : goût, tradition et créativité boucher-traiteur

27 et 28 mai

Réinventer la cuisine du marché autour des viandes et volailles

1 et 2 juin

Conquérir un nouveau public avec une offre snacking

15 et 16 juin

Sublimer viandes et volailles dans des salades gourmandes et créatives

29 juin

Maîtriser les entrées froides individuelles pour former efficacement au CAP Charcutier-traiteur

6 au 8 juillet

Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes

28 septembre

Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année

5 et 6 octobre

Conjuguer passion, tradition et séduction : la carte traiteur Saint-Valentin des bouchers

26 et 27 octobre

Comprendre le fumage des produits à base de viande, poisson ou légume

23 et 24 novembre

Maîtriser et transmettre les techniques de terrines et produits cuits en charcuterie

8 au 10 décembre

Transmettre le savoir faire artisanal de la profession