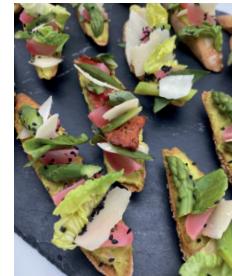


Calendrier de formations : traiteur 2026

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



THÈMES

DATES

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

2026

Transmettre le savoir faire artisanal de la profession