

Calendrier de formation 2026 : charcuterie

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



THÈMES

DATES

Développer la charcuterie sans porc

19 et 20 janvier

Maitriser les techniques et la fabrication de produits secs

30 et 31 mars

Exploiter toutes les richesses du cochon, de la tête aux pieds

8 et 9 juin

Maîtriser la fabrication du foie gras et de ses variations gourmandes

28 et 29 septembre

Sublimer la charcuterie de Noël avec originalité et raffinement

12 et 13 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, de poisson ou de légumes

23 et 24 novembre

Charcuterie : maitriser les techniques de fabrication de terrines et produits cuits

8 au 10 décembre

2026

Transmettre le savoir faire artisanal de la profession