

Créer des préparations bouchères crues d'exception pour les fêtes

Lundi 26 octobre 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant apporter du dynamisme et de la valeur ajoutée à leurs produits tout en répondant aux attentes d'une clientèle exigeante durant la période festive.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Sébastien COIRIER MOF Boucher 2015 Champion du monde de boucherie 2025	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 BOULEVARD SOULT 75012 PARIS



Objectifs

- Réaliser des préparations bouchères crues adaptées à la période festive.
- Valoriser la matière première à travers des recettes originales et attractives.
- Maîtriser les techniques de montage, d'assaisonnement et de présentation.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Utilisation de différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques des produits fabriqués sur place.
- Assistance technologique du formateur.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Mise en œuvre des viandes.
- Préparation des viandes, désossage, découpe, parage, épluchage, piéçage, bardage, ficelage.
- Appellations réglementaires en magasin.
- Argumentaire commercial approprié aux pièces de découpe.
- Conseils culinaires.



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

- | | |
|---|---|
| • Magret aux fruits du mendiant | • Chapon prêt à servir sans os |
| • Rôti de volaille mosaïque | • Boîte de caille gourmande |
| • Rôti de veau et sa compote d'oignon | • Canette Douce France |
| • Côte de bœuf façon Rossini | • Pressé de veau festif |
| • Tarte de volaille au chutney de fruits secs | • Paupiette de pigeon de Noël |
| • Délice feuilleté de volaille aux marrons | • Bûche de veau, ris de veau et morilles au vin jaune |
| • Rôti de chapon gourmand | • Éclair de volaille aux champignons et foie gras |
| • Dôme de volaille festif | |



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