







🌀 **Développer de nouvelles préparations à base de viande** 🌀


**Bouchères crues Automne - Hiver**

**Lundi 15 novembre 2021**

**NOUVELLES RECETTES**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer des recettes innovantes pour élargir leur gamme, tout en amenant du dynamisme et de la valeur ajoutée aux produits proposés.*

<p><b>PUBLIC VISÉ</b> </p> <p>Chef d'entreprise Salarié Conjoint collaborateur</p>	<p><b>PRÉREQUIS</b> </p> <p>Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur</p>	<p><b>TARIF</b> </p> <p>420 € HT</p>	<p><b>INTERVENANT</b> </p> <p>Sébastien COIRIER, MOF Boucher</p>	<p><b>TEMPS</b> </p> <p>Durée : 7 heures Début : 8 :30 Fin : 16 :30</p>	<p><b>LIEU</b> </p> <p><b>BIE BOURDAIS BEUVE ZI DE BEAUSOLEIL</b> 2 rue Beausoleil Maroué 22400 LAMBALLE</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 **Objectifs**

- Renouveler ou développer une nouvelle gamme de préparations bouchères crues.
- Intégrer des produits de qualité pour satisfaire une clientèle exigeante.
- Valoriser les « autres » morceaux.

 **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, épiluchage, piéçage, bardage, ficelage.
- Appellations réglementaires en magasin.
- Argumentaire commercial approprié aux pièces de découpe.
- Conseils culinaires.
- Coût de revient.
- Les allergènes.

 **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**

- |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chili bœuf con carne</li> <li>• Caille poires /amandes</li> <li>• Filet de poulet du verger</li> <li>• Jambonneau façon Auvergnate</li> <li>• Cuisse de pintade forestière</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le p'tit chou</li> <li>• Râble de lapin aux herbes</li> <li>• Supreme de pintade façon crapaudine</li> <li>• Palet de veau façon Halloween</li> <li>• Médaillon de volaille butternut</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



*Chili bœuf con carne*

*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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)**  
**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)**