



# CRÉATION ET PERSONNALISATION DE MARINADES ET ASSAISONNEMENTS - PRÉSENTIEL -



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir des marinades et assaisonnements adaptés aux différentes viandes et préparations, en tenant compte des goûts des clients et des tendances culinaires.
- Maîtriser les techniques de dosage et de mélange pour garantir un équilibre optimal des saveurs.
- Personnaliser les recettes de marinades et assaisonnements en fonction des occasions (saisons, événements, promotions).
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire lors de la fabrication et de la conservation des préparations.



## PUBLIC CIBLÉ

- Artisans bouchers et apprentis bouchers.
- Responsables de rayons boucherie en grande distribution.
- Salariés des boucheries artisanales souhaitant développer leurs compétences techniques ou commerciales.
- Acteurs de la transformation et valorisation des viandes.



## PRÉREQUIS

- Aucune connaissance spécifique préalable n'est requise.
- Une expérience pratique dans le secteur de la boucherie (vente, préparation, ou transformation des viandes) est recommandée pour optimiser l'apprentissage.



### DURÉE

14 heures (2 jours)



### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



### PRIX (HT)

À partir de 1260 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### **1. BASES DES MARINADES ET ASSAISONNEMENTS (1H)**

- Différence entre marinades sèches et liquides.
- Rôles des épices et aromates dans la saveur des viandes.

---

### **2. CRÉATION DE MARINADES ADAPTÉES À CHAQUE VIANDE (3H)**

- Association des épices avec viandes rouges, blanches et volaille.
- Recettes de marinades classiques et originales.

---

### **3. TECHNIQUES D'APPLICATION ET CONSERVATION DES MARINADES (3H)**

- Méthodes pour bien enrober les viandes.
- Conditions de conservation pour préserver la qualité.

---

### **4. STRATÉGIES POUR LA PERSONNALISATION DES ASSAISONNEMENTS (3H)**

- Adaptation aux préférences locales et aux saisons.
- Création de mélanges exclusifs pour fidéliser la clientèle.

---

### **5. ATELIER PRATIQUE : CRÉATION DE MARINADES ET TESTS GUSTATIFS (4H)**

- Réalisation et application sur des morceaux de viande.
- Dégustation et retours personnalisés.



## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel de boucherie pour les exercices pratiques.
- Démonstrations par le formateur.

## MODALITÉ DE FORMATION

---

- Présentiel.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

---

- Observation continue lors des exercices pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

---

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*