



ÉLABORATION DE PRODUITS D'EXCEPTION POUR FÊTES ET OCCASIONS SPÉCIALES – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir des produits d'exception en s'appuyant sur des techniques avancées de préparation, de décoration et de présentation.
- Sélectionner et valoriser des matières premières de qualité supérieure adaptées aux fêtes et événements spécifiques.
- Personnaliser les créations en fonction des thèmes, saisons et attentes des clients pour marquer leur caractère unique.
- Respecter les contraintes de production et de conservation tout en maintenant un haut niveau de qualité et de créativité.



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. INTRODUCTION AUX PRODUITS FESTIFS (1H)

- Identification des produits phares pour les fêtes.
 - Attentes des clients et tendances actuelles.
-

2. SÉLECTION DES MATIÈRES PREMIÈRES (3H)

- Choix des viandes adaptées aux recettes haut de gamme.
 - Association avec des ingrédients premium (truffes, foie gras, etc.).
-

3. TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET DE MONTAGE (3H)

- Farces, roulades, et marquage des viandes.
 - Esthétique et praticité des préparations.
-

4. CONSERVATION ET PRÉSENTATION POUR LES FÊTES (3H)

- Emballage et conservation prolongée.
 - Mise en valeur des produits en vitrine.
-

5. ATELIER PRATIQUE : CRÉATION DE PRODUITS FESTIFS (4H)

- Réalisation de plusieurs produits festifs.
- Ajustements et recommandations personnalisées.



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