



CRÉATION DE CHARCUTERIES FESTIVES ET PREMIUM – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir des produits charcutiers haut de gamme adaptés aux fêtes et événements spéciaux.
- Maîtriser les techniques de préparation et présentation pour des produits premium.
- Innover dans les recettes pour créer des pièces uniques et attractives.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la fabrication de produits d'exception.



PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la charcuterie souhaitant développer une offre haut de gamme pour les fêtes et événements spéciaux.



PRÉREQUIS

Connaissance de base en charcuterie ou expérience professionnelle dans le domaine alimentaire.



DURÉE

21 heures (3 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 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

JOUR 1 (7 HEURES)

- Introduction à la charcuterie premium : concepts et marchés cibles.
- Techniques de sélection des matières premières haut de gamme.
- Préparation de produits festifs : pâtés en croûte et terrines décorées.

JOUR 2 (7 HEURES)

- Techniques de farce et de moulage pour les produits d'exception.
- Création de garnitures décoratives pour les produits premium.
- Conservation et conditionnement des produits festifs.

JOUR 3 (7 HEURES)

- Pratique : conception d'une gamme festive et premium.
- Présentation et dressage des produits pour la mise en vitrine.
- Contrôle qualité et dégustation des créations.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériels de boucherie pour les exercices pratiques.
- Études de cas et retours d'expérience.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers 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