



PROGRAMME DE FORMATION

CARTE DE FIN D'ANNEE

Animé par

Julien GUENEE & Louis TOCHEPORT Champions du monde ICC 2025



Dates 27 et 28 octobre 2025

Public et prérequis Ce stage s'adresse à des charcutiers, charcutiers-traiteurs, traiteurs et cuisiniers professionnels

Objectifs

- Anticiper l'organisation des fêtes de fin d'année
- Renouveler l'offre de produits festifs de votre affaire

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1 : Définition des objectifs, descriptif détaillé et démonstration des recettes.

Opéra de volaille fermière au foie gras gelé, au poivre Timut

Ravioles végétales de tourteau, vinaigrette de crustacés au corail de homard

Pithiviers d'oiseaux de chasse aux cèpes, Poêlée de légumes oiseaux, sauce poivrade

Boudin de homard Bleu, risotto de risonis aux coques, bisque crémeuse à l'huile de tagète

Carpaccio de noix de Saint Jacques et céleri au caviar Oscière

Le cake ICC chocolat, fruits secs et fruits confits

Bûche marron clémentine

Déclinaison de mignardises gourmandes

Apéritif convivial au restaurant d'application du CEPROC avec les intervenants, représentants de la CNCT et du CEPROC

JOUR 2 :

Finalisation des pièces et présentation en mode « buffet »

Dégustation des pièces

Débriefing du stage avec les participants, intervenants et service formation.

Nature de l'action en formation : Formation en présentiel portant sur des gestes techniques

Outils, moyens pédagogiques : Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage et fiche explicative sur les allergènes

Financement :

Que vous soyez artisan ou salarié, ce stage peut être pris en charge au titre des fonds de la formation continue. Contactez-nous, le service Stages s'occupe de toutes les démarches administratives pour vous.

Pour les chefs d'entreprise, ainsi que leurs conjoints collaborateurs ou associés ainsi que leurs auxiliaires familiaux, le FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale) a pour mission d'organiser, développer et promouvoir votre formation pour améliorer vos compétences. Plus de renseignements sur fafcea.com.

Modalités d'évaluation des acquis : Contrôle des acquisitions par les formateurs tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses. Reprise de chaque recette par les formateurs.

Acquis en fin de formation :

- Être capable de reproduire les recettes vues en stage

- Renforcer la gamme de produits pour les fêtes de fin d'année

Sanction de la formation : A la fin de la formation une attestation de suivi sera délivrée à chaque participant.

Durée : 2 jours – 14h – de 8h30 à 17h

Tarif adhérents CNCT : 900 € HT pour les artisans – 800 € HT pour les salariés

Tarif non adhérents CNCT : 1 150 € HT pour les artisans – 1 050 € HT pour les salariés

Lieu : CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS