



PROGRAMME DE FORMATION

CREATIONS TRAITEUR DE PRINTEMPS

Animé par

Milan RADANOVIC – MOF CHARCUTIER-TRAITEUR 2023



Dates	26 et 27 janvier 2026
Public et prérequis	Ce stage s'adresse à des charcutiers, charcutiers-traiteurs, traiteurs et cuisiniers professionnels
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Renouveler votre carte traiteur pour le changement de saison• Apprendre de nouvelles recettes et approches

CONTENU DE LA FORMATION

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

Cannelloni de crabe et citron

Tarte tomate

Duo de saumon et cabillaud

L'agneau printanier

Dos de Merlu, carottes

La pintade aux asperges

Apéritif convivial en fin de journée avec l'intervenant, et les représentants de la CNCT et du CEPROC

JOUR 2 :

Finalisation des pièces et présentation en mode « buffet »

Dégustation des pièces

Débriefing du stage.

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
- Proposer de nouvelles recettes pour les beaux jours

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