



PROGRAMME DE FORMATION

CHARCUTERIE DE BOUTIQUE PRINTANIERE ET ENTREES DE SAISON

Animé par

Sébastien CARLIER – MOF CHARCUTIER-TRAITEUR



Dates 16 et 17 février 2026

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

Objectifs

- Proposer des nouveautés à votre clientèle avec la saison de printemps
- Apprendre de nouvelles recettes et approches

CONTENU DE LA FORMATION

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

Charcuterie cuisinée

- Jambonnette de volaille fermière aux légumes primeurs et jus court citronné
- Poitrine de porc confite au thym et citron, pickles de radis et jus réduit
 - Filet mignon saumuré, rhubarbe rôtie et jus aigre doux
 - Paleron de bœuf confit, citron noir et légumes nouveaux

Entrées de la belle saison

- Œuf parfait, crémeux de petits pois et éclats de jambon sec
- Tartare de saumon gravlax fromage frais citronné et asperges
- Aspic moderne de crevettes aux légumes primeurs et gelée claire
- Terrine végétale traiteur, légumes rôtis, fromage frais et fruits secs
 - Terrine de veau, câpres citron et herbes fraîches
 - Terrine de saumon, fromage frais et concombre
- Terrine de volaille et lapin, mozzarella fumée, marbrage de légumes confits

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 de charcuterie et plats traiteur à votre clientèle

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