Créer une carte d'été pour grillades avec Sébastien COIRIER, MOF

Référence : FPROAL018

Thématique : Me former aux métiers de bouche

FORMATION PROFESSIONNELLE

Nouvelle formation 2026

Se former aux métiers de l'artisanat de bouche

"

Développer de nouvelles préparations à base de viande bouchères crues printanières & produits grillades pour l'été avec Sébastien COIRIER, MOF (Meilleur Ouvrier de France) et Champion du monde de boucherie

"

Objectifs

- Réaliser une gamme innovante de préparations bouchères printanières et de grillades pour la carte d'été
- Valoriser la matière première en créant des recettes gourmandes et simples pour une clientèle en recherche de prêt à cuisiner

Contenu

- Réalisation de recettes innovantes de spécialités bouchères crues aux inspirations printanières ET des préparations adaptées à la grillade
- Réalisation de Techniques de découpe spécifiques selon les morceaux sélectionnés
- Utilisation de technique de préparation pour optimiser la matière première et garantir la rentabilité des produits
- Dégustation des produits réalisés en fin de formation
- Développement d'arguments commerciaux et de conseils culinaires à destination de la clientèle

Exemples de recettes réalisées pendant la formation :

- Bavette de bœuf truffe & parmesan
- Filet mignon de porc à l'italienne
- Piqué de bœuf
- Saucisse d'agneau à l'orientale
- Saucisse de cochon fusion
- Pavé de bœuf mariné
- Grillade de veau sicilienne
- Aiguillettes de poulet à l'asiatique
- Saucisse de veau au citron
- Rosette de cochon aux herbes
- Chipolatas de volaille exotique
- Saucisse de bœuf burger
- Saucisse de bœuf au cheddar

Prérequis

Aucun

Public

Bouchers, charcutiers, traiteurs et chefs de cuisine

Méthodes et moyens mobilisés

- Formation en présentiel avec supports
- Modalités pédagogiques : échanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique
- Alternance d'apports théoriques et pratiques

Modalité d'évaluation

É
valuation des acquis à l'entrée et en fin de formation
Evaluation de la satisfaction

Durée

7 heures
sur 1 journée (9h00 à 17h00)

Lieu de la Formation

La Roche sur Yon, CMA Formation (85)

Modalités et délais d’accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session ; date limite d'inscription 15 jours avant le début de la formation ; maximum 10 participants

Tarif public

- 450€ net de taxe par jour avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l’organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:
«
Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat
»

- Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter

Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Nous contacter

Chambre de Métiers et de l’Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

Date de mise à jour : 4 juillet 2025

Délivré par:

- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) : 24, rond-point du Coteau - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

Prochaines sessions:

- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) - Lundi 16 février 2026
  - Pas de date limite d'inscription
- La Roche-sur-Yon, CMA Formation (85) - Formation proposée dans notre centre de formation. Nous contacter pour en savoir plus sur les modalités.
  - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- SALARIE(E) - contact
- DIRIGEANT(E) - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact
- AUTRE PUBLIC - contact