



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



## MASTERCLASS CONFECTION DE SAMOUSSAS (fabrication de pâte artisanale)

### VALEUR AJOUTEE

Pâte faite de manière artisanale  
Rentabilité en termes de production  
Découverte gustative et innovante  
Pour les artisans possibilité de participer au concours de samoussas

### OBJECTIF

- Pratiquer la technique de fabrication de la pâte de manière artisanale
- Confectionner des samoussas avec des produits locaux

### INTERVENANT

Intervenant disposant d'une expertise technique,  
**Me RIBET Karine Professeur à la CMA FORMATION**

### DATES – DUREE

- Dates : du 30/09/2025 au : 01/10/2025
- Durée : 14 heures
- Jours : 2 journées
- Horaires : de 8h00 -12h00 et 13h00 - 16h00
- Lieux de formation : **CMA Formation**  
**Sainte Clotilde, Av. Stanislas GIMART**



Financé par  
l'Union européenne

## CMA FORMATION

### TARIF ET FINANCEMENTS

Tarif : 490.00€

Accompagnement aux démarches de financement :

**Chef d'entreprise** : FAFCEA ; Salarié : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE, Demandeur d'emploi : FRANCE TRAVAIL

### MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -15 date de démarrage de la formation.

### PUBLICS ET PRE-REQUIS

Chef d'entreprise, conjoint collaborateur en agro-alimentaire ou autres secteurs, Salarié, demandeur d'emploi, ...

### MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Présentiel en salle banalisée et plateau technique (laboratoire de charcuterie)  
Mises en situation pratique  
Démonstrations, travaux pratiques, réalisations de produits  
Débriefing à chaque fin de séance

### CONTENU DE LA FORMATION

**Jour 1** : Accueil

Méthode et technique de fabrication de la pâte de samoussa de manière artisanale : la découpe, le pliage – et le mode conservation

**Jour 2** : Préparation et cuisson

Préparation des aromates et des épices

Préparation des farces :

- Agneau tandouri - Poulet rôti ek poireau  
Porc ek zanana
- Ti jaque ek gingembre mangue - Dob chouchou  
Bringel soja ek coton mili
- Fromage coco lo mor - Brède chouchou ek crevette - Rougail morue ek combava

**Dessert** : Coco frais ek cardamone

Cuisson

Présentation du buffet de dégustation

### MODALITES D'EVALUATION

Mise en place d'un buffet de dégustation

Questionnaire de satisfaction à chaud

Certificat de réalisation

En cas de difficultés liées à un handicap, merci de nous contacter afin d'établir des modalités d'accessibilités et d'adaptations de la formation.

### CMA FORMATION

Centre de Sainte Clotilde 0262 28 18 30

[claudette.arhimann@cma-reunion.fr](mailto:claudette.arhimann@cma-reunion.fr)  
[formationcontinue.nord@cma-reunion.fr](mailto:formationcontinue.nord@cma-reunion.fr)

[www.artisanat974.re](http://www.artisanat974.re)

P\*

Cma974.FC – PMCS– 27.08.25

SIRET : 189 740 111 00019 / Déclaration d'activité : 98 97 02298 97  
Etablissement accueillant le public en situation de handicap