

Initiation à la réalisation de préparations bouchères crues printemps/été

2019

Programme de formation

Public visé

- Lauréats 2

Prérequis

- Au moins titulaire du CAP Boucher ou Charcutier-Traiteur

Intervenant

- ENSMV

Lieu

ENSMV
37, BD Sault
Paris 12^e

Temps

Durée : 18h00
Début : 10h30
Fin : 12h00

OBJECTIFS

- Proposer une gamme variée de préparations bouchères crues destinée à une clientèle exigeante et dans l'attente de recettes et des produits de qualité
- Valoriser de nombreux morceaux

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Mise en œuvre des viandes
- Préparation des viandes, désossage, dépiéçage, parage, épluchage, tranchage, ficelage, bardage
- Appellations réglementaires en magasin, argumentaire commercial approprié aux pièces de découpe
- Conseil culinaire, grammage, poids

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Utilisation du matériel et pratique dans les laboratoires de boucherie
- Utilisation des fiches techniques des produits fabriqués sur place
- Assistance technologique du formateur, remise d'un support pédagogique

LES REALISATIONS PENDANT LE STAGE :

Bœuf :

- *Bœuf et sa mirepoix aux rognons*
- *Bœuf mode lardé*
- *Paupiette de bœuf*

Agneau :

- *Poitrine d'agneau aux oignons grelots*
- *Épaule d'agneau et sa semoule aux fruits secs*

Volailles :

- *Rôti de poule vert galant*
- *Lapin à la choucroute*
- *Dinde au potiron et boudins blancs*

Veau :

- *Poitrine de veau aux trois parfums*
- *Rôti de veau farci à l'Indienne*

Porc :

- *Paupiettes de porc douceur à l'Orientale*
- *Carré de porc aux fruits*

A la fin de chaque formation, le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation.

La formation est validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.



Nous contacter :

01 53 17 15 05 Christine Peyronnet

c.peyronnet@ensmv.org

01 53 17 30 25 Bruno Berthault

bruno.berthault@ensmv.org

École nationale supérieure des métiers de la viande
37, boulevard Sault - 75012 Paris
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°11 75 000 5175 auprès du Préfet de la région Île-De-France