

Apprentis les plus méritants

présentation et décoration des viandes en boucherie de détail

PUBLIC VISÉ



- Apprentis plus méritant

PRÉREQUIS



- Être en deuxième année d'apprentissage

INTERVENANT



- ENSMV

TEMPS



Durée : 2 jours 1/2
Horaires :
Jour 1 : 10h30 - 17h30
Jour 2 : 08h30 - 17h30
Jour 3 : 08h00 - 12h00

ACCUEIL



À partir de 8h30
au 3^e étage

LIEU



ENSMV
37, BD Sault
Paris 12^e

Objectifs

- Maîtriser et connaître l'équilibre des différentes façons de décorer la viande.
- Mise en œuvre d'une décoration appropriée à un thème.



Contenu pédagogique

- Travail de la barde (galon, fleurs festonnage).
- Sculpture sur légumes et tressage.



Moyens et méthodes pédagogiques

- Démonstration et application en atelier agréé.
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- Respect des règles d'hygiène.
- Remise d'un support pédagogique.

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- ☞ Travail de la barde
- ☞ Travail des légumes
- ☞ Montage de décors sur viandes
- ☞ Équilibre et finesse des décors
- ☞ Harmonisation des couleurs



➔ À 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



Christine Peyronnet - 01 53 17 15 05 - c.peyronnet@ensmv.org
Bruno Berthault - 06 33 90 18 82 - bruno.berthault@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 – Code APE : 85 59B

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France