

🌀 Découpe et valorisation de l'Agneau 🌀

PUBLIC VISÉ



Lauréats 2

PRÉREQUIS



- Au moins titulaire du CAP Boucher

INTERVENANT



- ENSMV

TEMPS



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

LIEU

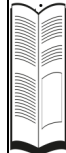


ENSMV
37, BD Sout
Paris 12^e



Objectifs

- ◇ Les règles d'hygiène
- ◇ - Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe
- ◇-Transformer les pièces de découpe en vue d'une commercialisation objec-



Pratiquer la découpe la plus appropriée pour garantir le succès de ventes.

Moyens et méthodes pédagogique

- ◇ Démonstration et découpe de l'Agneau
- ◇ Face à face pédagogique.
- ◇ Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les coupes réglementaires.
- ◇- Remise d'un support

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- ◇ Préparation et découpe de l'agneau
- ◇ Désossage, séparation, parage et épiluchage
- ◇ Les coupes réglementaires de l'agneau
- ◇ Le ficelage des morceaux
- ◇ Les techniques de bardage sur les produits spécifiques
- ◇ Le service détail



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.



Contenu pédagogique

- ◇ Appréciation de la carcasse.
- ◇ Les coupes réglementaires.
- ◇ Les techniques de transformation.
- ◇ Les règles d'hygiène.
- ◇ L'argumentaire
- ◇ Les limites ana



Nous contacter



Christine Peyronnet 01 53 17 15 05 christine.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