

Formation de Formateurs : L'ART8

PUBLIC VISÉ



Formateurs de CFA,
de centres de forma-
tions et CET

PRÉREQUIS



- Au moins titulaire du
CAP Boucher ou
Charcutier-Traiteur

INTERVENANT



- ENSMV

TEMPS



Durée : 18h00
Début : 9h00
Fin : 12h

LIEU



ENSMV
37, BD Sout
Paris 12^e

Objectifs

- Affiner votre méthode de coupe afin d'assurer une pédagogie performante
- Définir pour chacun les avantages en termes de valorisation des morceaux vendus au détail après transformation.

Contenu pédagogique

- Prise en compte des limites anatomiques osseuses et musculaires
- Analyse des facteurs de variation de la qualité de la viande
- Techniques de désossage, de séparation, de parage et d'épluchage
- Méthode de bardage et de ficelage
- Service détail

Moyens et méthodes pédagogique

- Démonstration et application d'une découpe de l'ART8 en atelier agréé.
- Face à face pédagogique et technique et accompagnement du formateur.
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les coupes réglementaires.
- Remise d'un support pédagogique.

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- ☞ Coupe réglementaire, les points de repère
- ☞ Désossage, parage, épluchage, pièçage
- ☞ Mise en forme, bardage, ficelage
- ☞ 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.



Nous contacter



Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@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