

# Initiation à la réalisation de préparations bouchères crues printemps/été

## PUBLIC VISÉ



Lauréats 2

## PRÉREQUIS



- Au moins titulaire du CAP Boucher ou charcutier

## 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<sup>e</sup>

## 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.



## Moyens et méthodes pédagogiques

- ◇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 RÉALISATIONS 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

### 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

## Contenu pédagogique

- ◇ 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



## 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**



Christine Peyronnet 01 53 17 15 05 [christine.peyronnet@ensmv.org](mailto:christine.peyronnet@ensmv.org)  
Bruno Berthault - 06 33 90 18 82 [bruno.berthault@ensmv.org](mailto: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