

Préparation au concours

Du meilleur apprenti de France

PUBLIC VISÉ



- Apprentis ayant été sélectionné par le département

PRÉREQUIS

- Être en cours de préparation du CAP Boucher



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 2^e étage

LIEU



ENSMV
37, BD Sault
Paris 12^e

Objectifs

- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpes
- Transformer les pièces de découpes en vue d'une commercialisation objective
- Pratiquer les découpes de viandes conformément à la réglementation
- Décorer les pièces de viandes

Contenu pédagogique

- Travail de la barde (galon, fleurs festonnage).
- La décoration autour du morceau
- Présentation des pièces travaillées et décoration de l'ensemble
- Equilibre et cohérence des pièces



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

- Exploitation rationnelle des morceaux
- Désossage
- Parage pour défaut d'aspect
- L'épluchage
- La mise en forme, le bardage, le ficelage
- La réglementation concernant les paupiettes



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