

Rendements, intérêts, calculs : comprendre leurs utilisations

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 Soutt
 Paris 12^e

Objectifs

Apprendre à tirer partie des possibilités de découpe des carcasses pour assurer des résultats écono-miques de qualité

Choisir les bons indicateurs pour comprendre au mieux la gestion quotidienne de l'entreprise

Mettre à profit son savoir-faire technique et commercial pour développer un modèle de gestion stable et efficace

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

- ◇ Découpe d'une carcasse d'agneau Les bases et les grands principes de la découpe nationale Mise en œuvre des critères de coupe (critères fixes et/ou variables)
- ◇ Préparation des morceaux de détail en vue de leur commercialisation Détermination du rendement et analyse de la marge, des prix Différents coefficients (multiplicateur, réajustement, etc., ...)

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.

En salle :

- ◇ Le financement de l'entreprise
- ◇ Le fonctionnement de l'entreprise Les objectifs de la marge
- ◇ Sensibilisation sur le coût salarial



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