

Formation de formateurs : AV5

Mercredi 7, jeudi 8 et vendredi 9 octobre 2020

Cette formation est réservée aux formateurs de CFA, de centre de formation et de CET.

PUBLIC VISÉ



- Formateur de CFA
- Formateur de centre de formation et CET

PRÉREQUIS



- Au moins titulaire du CAP Boucher ou Charcutier-Traiteur

INTERVENANT



- ENSMV

TEMPS



Durée : 18h00
Début : 9h00
Fin : 12h00

LIEU



ENSMV
37, BD Sout
Paris 12^e

Objectifs

- Affiner votre méthode de coupe afin d'assurer une pédagogie performante.
- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe issus de l'AV5 de bœuf.

Contenu pédagogique

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

Moyens et méthodes pédagogiques

- Démonstration et application d'une découpe en atelier agréé.
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- Technologie et appellation réglementaire.
- Remise d'un support pédagogique.

Compétences acquises

- Le formateur renforcera ses compétences techniques et pédagogiques.

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- ☞ Points de repère de la coupe réglementaire
- ☞ Points de repère des séparations
- ☞ Désossage, parage, épluchage, piéçage
- ☞ Mise en forme, bardage et ficelage
- ☞ Service détail



Tarif
750 € HT

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