

12 septembre	Maîtriser le pouvoir de coupe de ses outils : Affûtage et affilage des couteaux
19 septembre	Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant
19 et 20 septembre	Optimiser ses marges par la découpe et la rentabilité du demi-boeuf
19 et 20 septembre	Fabriquer ses produits de charcuterie au fil des saisons
26 septembre ou 17 octobre ou 5 décembre	Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
26 septembre	Développer sa polyvalence de collaborateur(trice) en boutique
26 et 27 septembre	Etablir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année
3 octobre	Maîtriser la cuisson à juste température
3 et 4 octobre	Susciter l'envie d'acheter grâce à son étalage de fin d'année
10 octobre	Comprendre les fondamentaux de la fiche de paie pour éviter les redressements sociaux
10 octobre	Sublimer ses volailles de fin d'année
10 et 11 octobre + 14 novembre	Comprendre les fondamentaux du Management d'Equipe (NIV.1)
10 et 11 octobre	Se différencier par ses créations originales de produits en croûte
12 au 14 octobre	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur: l'agneau
17 octobre	Maîtriser ses entretiens opérationnels de Manager
17 octobre	Développer ses ventes avec le simulateur de conversation 360 °
24 et 25 octobre	Comprendre la maturation et l'affinage des viandes
24 octobre	Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues festives
24 octobre	Améliorer ses marges grâce au logiciel de gestion interactive
14 novembre	Mettre en place le document unique d'évaluation des risques professionnels
14 novembre	Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires

21 novembre	Diversifier son offre avec les produits tripiers
21 et 22 novembre	(re)Découvrir la charcuterie de Noël : Ballotines, galantines et boudins blancs
21 au 25 novembre	Réussir son projet de création / reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur
23 au 25 novembre	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : le demi-veau
28 novembre	Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes
28 novembre	Comprendre la situation financière de son entreprise grâce à l'analyse du bilan et du compte de résultat
5 et 6 décembre	Devenir Sauveteur Secouriste du travail
7 au 9 décembre	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'ART8
FORMATIONS PERFECTIONNEMENT intra-entreprise ou sur-mesure	

Nous contacter

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

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