

## Découpe et valorisation du demi-veau

*Cette formation est dédiée aux lauréats du CAP.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Apprentis des secteurs de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur : Lauréats 1	Lauréat du CAP	ENSMV	2 .5 jours - 18 heures Jour 1 : 10h30 - 17h30 Jour 2 : 08h30 - 17h30 Jour 3 : 08h30 - 12h30	ENSMV 37 Bd SOULT 75012 Paris



### Objectifs pédagogiques

- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe
- Transformer les pièces de découpe en vue d'une commercialisation objective.
- Pratiquer la découpe la plus appropriée pour garantir le succès de ses ventes.
- Les règles d'hygiène



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Mise à disposition de laboratoires agréés.
- Alternance des différentes méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative et participative.
- Supports pédagogiques



### Contenu pédagogique

- Appréciation de la carcasse.
- Les coupes réglementaires.
- Les techniques de transformation.
- Les règles d'hygiène.
- L'argumentaire.
- Les limites anatomiques
- Le calcul de la rentabilité



### Modalités d'évaluation

- Quiz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

### LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Préparation et découpe du demi-veau
- Désossage, séparation, parage
- Les coupes réglementaires
- Le calcul de la rentabilité
- Le ficelage des morceaux
- Les techniques de bardage sur les produits spécifiques
- Le service détail



### ☎ Nous contacter

Christine Peyronnet - 01 53 17 15 05 christine.peyronnet@ensmv.org  
Bruno Berthault - 01 53 17 30 25 bruno.berthault@ensmv.org