

## Préparation aux concours régionaux pour les Olympiades des métiers

*Cette formation est dédiée aux lauréats du CAP.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Stagiaires en apprentissage	Jeunes en cours de formation	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

- Rationnaliser son organisation
- Apprendre à gérer son stress et maîtriser le temps
- Libérer de toutes contraintes son savoir-faire
- Présentation des pièces élaborées



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application d'une découpe en atelier agréé de pièces techniques de concours
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les montages réglementaires.
- Remise d'un support pédagogique



### Contenu pédagogique

- Organisation des étapes clés
- Gestion de la rationalité commerciale de la matière
- Coupe et découpe des différents types de viandes
- Présentation sur supports



### Modalités d'évaluation

- Quizz 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

- La fente et la coupe réglementaire
- La découpe, le désossage, le parage et l'épluchage
- Le bardage, le ficelage et le service détail
- Gestion du stress, organisation face à un jury de concours et du temps



### ☎ Nous contacter

Christine Peyronnet - 01 53 17 15 05 christine.peyronnet@ensmv.org  
Bruno Berthault – 06 33 90 18 82 bruno.berthault@ensmv.org