

Périodicité du 01/01/2022 au 31/07/2022					
Stages techniques et généraux					
Catégorie des stages	Stages méritants, Lauréats 1 et Lauréats 2	Nbre de sessions	Nbre de bénéficiaires	Nbre de retours de questionnaires à froid	Taux de satisfaction
Boucherie	Présentation et décoration des viandes en boucherie de détail	24	325	100	100
	Le demi-porc : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	0	0	0	0
	Service détail : étalage et présentation des produits	1	6	100	100
	Découpe de l'agneau	14	130	100	100
	Découpe et valorisation de l'AV5	11	123	100	100
	Initiation à la réalisation de bouchères crues	2	27	100	100
	Filière abattage en France			100	
	Service détail et ficelage	2	31	100	100
	Techniques et comportements	0	0	100	0
	Coupez et découpe du demi-veau	16	155	100	100
Préparation de la sous-épreuve de vente client (Nouveau BP)	11	95	100	100	
Charcuterie	Charcuterie : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	3	30	100	100
Traiteur	Repas traiteur de l'entrée au dessert	1	6	100	100
Gestion	Rendements et calculs	1	9	100	100
Hygiène et sécurité	Affutage et affilage des couteaux	14	123	100	100
	Application des règles d'hygiène	0	0	100	0
Préparation concours et examens					
Catégorie des stages	Préparation concours régionaux et finale MAF	Nbre de sessions	Nbre de bénéficiaires	Nbre de retours de questionnaires à froid	Taux de satisfaction
Concours	Préparation MAF	10	115		100