

## Préparer les concours régionaux et nationaux : la décoration des viandes

**Lundi 5 et mardi 6 juin 2023**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant se donner toutes les chances de remporter un concours.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT	ENSMV	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



### Objectifs

- Connaître les différentes techniques de sculpture et de décoration des viandes.
- Maîtriser le travail des graisses.
- Maître en œuvre une décoration appropriée à un thème.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application en atelier agréé.
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les travaux sur les légumes, la barde, les os et la graisse.
- Face à face pédagogique.
- Remise d'un support pédagogique.

### LES REALISATIONS PENDANT LE STAGE

**1<sup>er</sup> jour : Démonstration**

**2<sup>ème</sup> jour : Application**

- Travail de la barde
- Travail des légumes
- Travail de la farine de graisse



### Contenu pédagogique

- Travail de la barde (galon, fleurs, festonnage).
- Sculpture sur légumes et tressage.
- Préparation des fleurs en farine de graisse.
- Travail de l'os.
- Travail de la graisse (sculptures et plaques).



### 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.



- Travail de l'os
- Travail de la graisse

### Nous contacter

**Bérengère LECORVAISIER Tel. 01 53 17 30 26 – berengere.lecorvaisier@ensmv.org**