

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur Le veau

Mercredi 10 au vendredi 12 mai 2023

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant transmettre aux apprentis les exigences de la coupe et découpe nationale.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, salarié, Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	810 € HT/Pers.	ENSMV	Durée : 18 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 :30 Jour 3 : 8 :00 - 12 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- Respecter la coupe réglementaire du référentiel.
- Affiner la méthode de coupe afin d'assurer une pédagogie performante.
- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe issus d'une carcasse de demi-veau.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application d'une découpe en atelier.
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- Technologie et appellation réglementaire.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Prise en compte des limites anatomiques, osseuses et musculaires.
- Analyse des facteurs de variation de qualité de la viande.
- Technique de désossage, de séparation et de parage.
- Méthode de bardage et de ficelage.
- Service détail.



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

- Points de repère de la coupe réglementaire
- Points de repère des séparations
- Désossage et parage
- Mise en forme, bardage et ficelage
- Service détail



📞 Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org