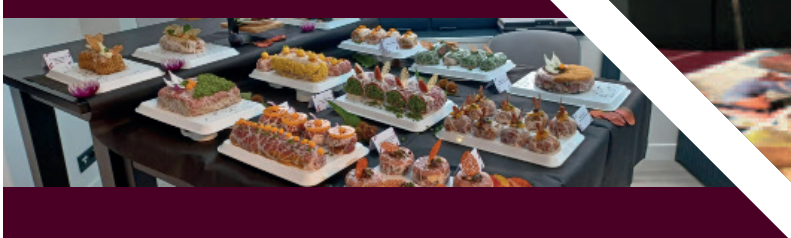
ENSMV

DEPUIS 1957

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA VIANDE

Transmettre le savoir-faire artisanal de la profession

1er semestre 2023



CFBCT

Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs

Toute l'équipe de l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande est à votre écoute et vous accompagne dans le choix de la formation la plus adaptée à vos besoins.

Pour que votre stage se déroule dans les conditions idéales, nos équipes sont disponibles du lundi au jeudi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30, et le vendredi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h 30.

Informations pratiques

Durée des formations

Selon le type de formation :
1 jour - 7 heures
2 jours - 14 heures
2,5 jours - 18 heures

Restauration

Prix par personne du déjeuner ou du diner : 15 € HT
Prix du petit déjeuner : 10 € HT

Hébergement

À l'ENSMV
Prix de la chambre : 120 € HT
Prix de la chambre à partager : 60 € HT
Tarifs spéciaux (nous consulter)

Formation inter

Les prix s'entendent hors taxes et par personne.

Formation sur-mesure

Nous consulter.

Critères de prise en charge

Notre équipe est à votre disposition pour répondre à vos questions et vous assister dans vos prises de contact avec les organismes financeurs (OPCO, FAFCEA, etc.).

La formation Professionnelle Continue à l'ENSMV : un investissement gagnant-gagnant

Pour l'entreprise

- Augmenter sa productivité et améliorer la qualité de service grâce à des salariés qualifiés et motivés
- Fidéliser les salariés en les aidant à développer leurs compétences
- Valoriser et améliorer l'image de l'entreprise

Pour le stagiaire

- Améliorer la qualité de son travail
- Gagner en motivation
- Faire évoluer ses compétences
- Améliorer sa capacité d'adaptation
- Être force de proposition
- Avoir davantage confiance en ses capacités
- Développer sa polyvalence
- Améliorer son ouverture aux autres
- Partager son expérience avec les autres salariés
- Acquérir la reconnaissance de ses compétences au sein de l'entreprise

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE en héritage

L'ENSMV, Le partenaire formation de votre réussite

Chers professionnels,
Nous avons le plaisir de vous proposer notre brochure de formations pour le premier semestre 2023. Vous y découvrirez plusieurs nouveautés, aussi bien dans les stages transversaux que techniques pour nos offres de formations PERFECTIONNEMENT, PROMO JEUNES et QUALIFIANT.
Parce que suivre une formation à l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, c'est en effet la possibilité de bénéficier d'une offre régulièrement enrichie et renouvelée.

Le choix de la qualité

Une formation réussie est toujours le résultat d'une **alchimie** entre plusieurs éléments :
- un **contenu** qui répond aux enjeux et problématiques du moment ;
- une **animation** par un professionnel de la formation qui allie expertise technique et pédagogique ;
- une **méthodologie** qui capte l'attention et permet de rendre le public acteur de la formation.

Dans ce lieu unique en France engagé dans un programme de rénovation, vous retrouvez ces 3 éléments.

Le choix de l'expérience et de l'innovation

L'ENSMV accompagne depuis plus de **60 ans** les professionnels de la boucherie, charcuterie-traiteur artisanale dans leurs stratégies de formation. Quel que soit l'objectif recherché, nous aurons toujours à cœur de vous proposer des formations opérationnelles qui sont des **réponses à vos enjeux et problématiques quotidiennes**.

La formation n'est-elle pas la solution idéale pour aider la profession et ses acteurs à anticiper, innover, se diversifier ou s'adapter aux évolutions ?

L'innovation est ainsi présente dans nos formations puisque nous commençons petit à petit à intégrer les technologies de l'**'intelligence artificielle** et de la **réalité virtuelle**.

L'innovation est aussi présente pour la première fois dans cette brochure avec la technologie des **QR CODE**.

Ainsi, il vous suffit de zoomer légèrement sur le **QR CODE** de la formation qui vous intéresse pour accéder directement à son programme et bulletin d'inscription.

Le choix de l'expertise

Nos formateurs

Afin d'atteindre l'excellence, l'ENSMV s'appuie sur l'expertise et le **savoir-faire** de ses formateurs.

Pour vous permettre d'être accompagné par les meilleurs, ces intervenants sont sélectionnés selon leur domaine d'intervention et leur capacité à transmettre leur savoir et à inculquer des réflexes. Certains de ces praticiens confirmés sont titulaires du prestigieux titre Un des Meilleurs Ouvriers de France.

Une offre complète de formations

Une offre de stages PERFECTIONNEMENT

L'équipe commerciale se tient entièrement à votre disposition pour répondre au mieux à vos attentes et organiser vos formations perfectionnement inter, intra, sur mesure à Paris ou en province.

Pour l'étude de vos besoins, **Barbara Lenoble** est à votre disposition au 01 53 17 15 09 / barbara.lenoble@ensmv.org

Pour la gestion administrative et le montage de votre dossier, **Aline Fourgeot** est à votre écoute au 01 53 17 15 08 / aline.fourgeot@ensmv.org

Une offre de stages PROMOJEUNES

Ce programme national paritaire exclusif permet aux jeunes apprentis de parfaire leurs connaissances, développer leurs compétences ou découvrir toutes les facettes de l'environnement professionnel.

Pour la mise en place et l'organisation des actions, **Bruno Berthault** est à votre écoute au 01 53 17 30 25 / bruno.berthault@ensmv.org

Pour la gestion administrative des formations, **Christine Peyronnet** se tient à votre disposition au 01 53 17 15 05 / christine.peyronnet@ensmv.org

Une offre de formations en alternance QUALIFIANTES

L'ENSMV propose un parcours de formation en alternance varié du CQP technicien boucher artisanal à la Licence Professionnelle en passant par le CQP charcutier préparateur qualifié, le BP boucher ou le parcours Manager d'Unité Marchande.
Chaque formation permet d'entrer ou d'évoluer au sein de la profession en fonction de l'objectif recherché : se reconvertir, acquérir une expertise technique ou diriger une boucherie.

Notre équipe dédiée vous accompagne dans la réalisation de votre objectif :
Bérengère Lecorvaisier
01 53 17 30 26 / berengere.lecorvaisier@ensmv.org
Laurent Courte
01 53 17 15 01 / laurent.courte@ensmv.org

Parce que chacun de vos projets mérite une attention toute particulière, contactez-nous sans plus attendre.

David Campagne
Directeur

FORMATIONS

FORMATIONS PERFECTIONNEMENT inter-entreprises Paris		
23 janvier	Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant	7
23 et 24 janvier	Préparer les concours régionaux et nationaux : l'agneau	7
30 janvier ou 20 mars ou 5 juin	Améliorer ses marges grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges	8
30 janvier ou 6 mars 3 avril ou 5 juin	Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène	8
30 et 31 janvier	Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide	9
30, 31 janvier et 6 mars	Comprendre les fondamentaux du Management d'équipe (Niv. 1)	9
6 et 7 février	Devenir Sauveteur Secouriste du Travail (SST initial)	10
6 et 7 février	Établir sa carte traiteur printemps/été	10
13 février ou 17 avril	Ajuster sa gestion d'exploitation et ses marges	11
13 et 14 février	Préparer les concours régionaux et nationaux : le demi-veau	11
20 février	Développer sa polyvalence de collaborateur en boutique	12
20 et 21 février + 27 et 28 mars	Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales	12
6 mars	Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur	13
13 mars	L'agneau change, changeons l'agneau : dynamiser ses ventes par la mise en place d'une gamme spécifique à la boucherie artisanale	13
13 et 14 mars	Élargir sa gamme de pâtisseries salées « faits maison »	14
20 et 21 mars	Préparer les concours régionaux et nationaux : l'ART8	14
22 au 24 mars	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : la décoration	15
27 mars	Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues printemps/été	15
27 mars	Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs	16
27 au 31 mars	Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur	16

3 et 4 avril	Développer une gamme de produits en semi-conserve	17
3 au 5 avril	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'agneau	17
17 avril	Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha	18
17 avril	Maîtriser ses entretiens opérationnels de manager	18
24 avril	Connaître les obligations sociales du chef d'entreprise (pour limiter les risques de redressements et conflits)	19
24 et 25 avril	S'approprier les fondamentaux de la charcuterie artisanale (Niv.1)	19
24 et 25 avril	Préparer les concours régionaux et nationaux : l'AV5	20
10 au 12 mai	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : le veau	20
15 mai	Associer la charcuterie et le vin pour développer son chiffre d'affaires	21
22 mai	Obtenir le recyclage SST obligatoire	21
5 juin	Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires	22
5 et 6 juin	Préparer les concours régionaux et nationaux : la décoration des viandes	22
5 et 6 juin	Développer la charcuterie halal artisanale	23
12 juin	Réussir ses entretiens individuels professionnels	23
3 au 5 juillet	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : la charcuterie	24
5 au 7 juillet	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'ART8	24
FORMATIONS PERFECTIONNEMENT intra-entreprise ou sur-mesure		25
FORMATIONS PROMOJEUNES		28
FORMATIONS QUALIFIANTES		30

L'ENSMV ET LA QUALITÉ

Chaque projet de formation qu'il soit individuel, collectif, organisé en intra, en interentreprises ou sur mesure, à Paris ou en province mérite toute notre attention.

L'offre de formation perfectionnement est en effet déclinable partout en France. Toutes nos formations sont personnalisables et adaptables aux différentes demandes et spécificités locales.

Pour faire de votre projet un succès, nous mettons en œuvre à l'ENSMV une méthodologie orientée client/ qualité de service qui respecte scrupuleusement les différentes étapes suivantes :

- Recueil des besoins du candidat ou de l'entreprise
- Élaboration ou proposition de programme correspondant aux besoins exprimés
- Validation de l'adéquation entre les objectifs de la formation proposée et les besoins formulés
- Organisation matérielle de la formation
- Choix du formateur qualifié
- Évaluation du niveau de connaissances / compétences avant-après formation
- Évaluation à chaud de la satisfaction
- Communication des statistiques qualité
- Évaluation à froid de la satisfaction

Les locaux et équipements du 37 bd Soult à Paris permettent de garantir votre satisfaction :

- 3 laboratoires de boucherie / 1 laboratoire de charcuterie traiteur
- 30 chambres entièrement rénovées
- 1 restaurant
- 8 salles de formation
- 1 showroom
- 1 terrasse équipée d'un espace de formation/ réception

L'ENSMV s'est vue attribuer en août 2021 la certification QUALIOPI dont la finalité est de garantir la qualité des processus mis en œuvre par les prestataires de formation. Cette marque QUALIOPI répond à un processus d'attribution rigoureux et normé selon un référentiel national comprenant 7 critères et 32 indicateurs relatifs à la qualité des actions de formation professionnelle.

L'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande a été certifiée pour les actions de formation et les actions de formation en apprentissage de belle manière puisque 100 % des critères et indicateurs ont été validés, sans aucune non-conformité.

Pour atteindre ses objectifs qualité et assurer votre satisfaction, l'ENSMV s'appuie également sur son équipe pédagogique experte et son réseau national d'intervenants spécialisés.

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

FORMATIONS PERFECTIONNEMENT

Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant

Cette formation est destinée aux tuteurs/maîtres d'apprentissage souhaitant mieux analyser leurs pratiques actuelles et les faire évoluer pour optimiser leur fonction.

OBJECTIFS

- Cerner la place centrale du tuteur/maître d'apprentissage au sein d'un dispositif de formation.
- Mieux comprendre les différentes missions : intégrer, faire progresser et évaluer.
- Favoriser le transfert de compétences.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	175€ HT

1 JOUR
23 janvier 2023

Programme et inscription

Préparer les concours régionaux et nationaux : l'agneau

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

OBJECTIFS

- Maîtriser et connaître les différents critères de la coupe réglementaire.
- Définir pour chacun les avantages en terme de valorisation des morceaux vendus au détail après transformation.
- Comprendre l'importance de bien se préparer à un concours

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

2 JOURS
23 et 24 janvier 2023

Programme et inscription

Améliorer ses marges grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser l'outil de gestion informatique dédié, et établir les prix de vente permettant une rentabilité optimum de leurs produits.

OBJECTIFS

- Savoir pratiquer un rendement.
- Ajuster ses prix de vente.
- Maîtriser un tableau de bord.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	175 € HT

Programme et inscription

1 JOUR

3 dates au choix
- 30 janvier 2023
- 20 mars 2023
- 5 juin 2023

Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les règles de sécurité alimentaire obligatoires et spécifiques à la profession pour mieux appréhender les contrôles effectués par les DDPP.

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène permettant de préserver la bonne conservation des produits.
- Comprendre et faire face aux contrôles de l'administration.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	420 € HT

Programme et inscription

1 JOUR

4 dates au choix
- 30 janvier 2023
- 6 mars 2023
- 3 avril 2023
- 5 juin 2023

Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir une méthode qui permet la conservation des saveurs du produit tout en maîtrisant sa durée de vie.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide pour assurer gain de temps et productivité.
- Améliorer les aspects organoleptiques des produits.
- Optimiser l'organisation du travail, la gestion des stocks et les rendements.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

2 JOURS

30 et 31 janvier 2023

Programme et inscription

Comprendre les fondamentaux du Management d'équipe (Niv. 1)

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir de nouveaux repères, approfondir leurs réflexions et optimiser la performance de leur équipe.

OBJECTIFS

- Comprendre son rôle, sa position et ses ressources managériales.
- S'approprier les méthodes, techniques, principes et outils de Management pour fidéliser-motiver-fédérer-faire progresser & renforcer l'autonomie de son équipe.
- Communiquer efficacement et mettre en œuvre des comportements adaptés et efficaces lors des situations difficiles.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	750 € HT

3 JOURS

- 30 janvier 2023
- 31 janvier 2023
- 6 mars 2023*

Programme et inscription

*À noter : l'intersession permet une mise en pratique, dans le quotidien, du plan d'action élaboré à l'issue de la première session ainsi que la réalisation de tests et exercices.

Devenir Sauveteur Secouriste du Travail (SST initial)

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant réagir efficacement face à un incident (saignement, coupure, malaise, brûlure, étouffement, perte de conscience...) et réaliser les gestes de premiers secours.

2 JOURS

6 et 7 février 2023

OBJECTIFS

- Obtenir le certificat SST (valable 24 mois).
- Prodiguer en toute sécurité les premiers gestes en attendant les secours (Protéger, Alerter, Secourir).
- Contribuer à la prévention des risques professionnels.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	270 € HT

Programme et inscription

Établir sa carte traiteur printemps/été

NOUVELLES RECETTES

2 JOURS

6 et 7 février 2023

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant surprendre leur clientèle en proposant des produits attractifs et saisonniers.

OBJECTIFS

- Renouveler sa carte et s'adapter aux nouvelles tendances pour répondre aux attentes de la clientèle.
- Revisiter les classiques tout en faisant appel aux nouvelles techniques de cuisson et de préparation.
- Proposer des produits saisonniers.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

Programme et inscription

Ajuster sa gestion d'exploitation et ses marges

NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant optimiser la gestion de leur établissement et établir les prix de vente permettant une rentabilité optimum de leurs produits.

OBJECTIFS

- Être capable de gérer efficacement son activité grâce à la parfaite connaissance et à l'application des techniques de gestion, des coupes, des découpes de carcasse.
- Savoir analyser ses ventes, optimiser ses marges et contrôler son ratio de matières premières pour réduire ses coûts.

1 JOUR

2 dates au choix
- 13 février 2023
- 17 avril 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	420 € HT

Programme et inscription

Préparer les concours régionaux et nationaux : le demi-veau

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

OBJECTIFS

- Maîtriser et connaitre les différents critères de la coupe réglementaire.
- Définir pour chacun les avantages en termes de valorisation des morceaux vendus au détail après transformation.
- Comprendre l'importance de bien se préparer à un concours.

2 JOURS

13 et 14 février 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

Programme et inscription

Développer sa polyvalence de collaborateur en boutique

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant améliorer le service détail : sens de coupe, mise en place d'un étalage et commercialisation.

OBJECTIFS

- Améliorer la présentation marchande des produits.
- Maîtriser la technique de présentation et de découpe.
- Personnaliser le conseil à la clientèle.

1 JOUR

20 février 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	420 € HT

Programme et inscription

Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales

NOUVELLES RECETTES

En partenariat avec : www.techna.tm.fr

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant comprendre et s'engager dans la fabrication de leurs propres conserves artisanales.

OBJECTIFS

Une formation de 4 jours en 2 temps :
- Les 2 1ers jours : connaître le matériel, les principaux modes de conditionnement, comprendre la méthodologie et l'aspect réglementaire de ce procédé de fabrication.
- Les 2 autres jours : savoir établir un barème, réaliser des fabrications alimentaires et des tests de stabilité pour conduire en toute sécurité un autoclave.

4 JOURS

20 et 21 février 2023 + 27 et 28 mars 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	1680 € HT

Programme et inscription

Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur

NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant améliorer leurs compétences en vente et relation clientèle.

OBJECTIFS

- Acquérir des techniques simples et efficaces pour identifier la typologie du client et cerner ses besoins.
- Développer des réflexes et des comportements vendeurs destinés à accroître le chiffre d'affaires.
- Favoriser la vente avec l'outil d'immersion virtuelle 360°.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	175 € HT

1 JOUR

6 mars 2023

Programme et inscription

L'agneau change, changeons l'agneau : dynamiser ses ventes par la mise en place d'une gamme spécifique

NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant orienter une nouvelle clientèle vers la viande d'agneau et dynamiser les ventes.

OBJECTIFS

- Développer ses ventes d'agneau.
- Elaborer des préparations bouchères rapides, simples, surprenantes et faciles à cuisiner.
- Assurer une rentabilité optimale et la bonne valorisation de toute la carcasse par un travail simple.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	420 € HT

1 JOUR

13 mars 2023

Programme et inscription

Élargir sa gamme de pâtisseries salées « faits maison »

NOUVELLES RECETTES

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant proposer une gamme de pâtisseries salées simple, originale et tendance pour répondre à la demande des clients.

OBJECTIFS

- Répondre à la demande croissante du consommateur sur les produits « maison ».
- Acquérir les méthodes techniques et réglementaires de la pâtisserie salée.
- Savoir s'organiser en anticipant sa production.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

2 JOURS

13 au 14 mars 2023

Programme et inscription

Préparer les concours régionaux et nationaux : l'ART8

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

OBJECTIFS

- Maîtriser et connaître les différents critères de la coupe réglementaire.
- Définir pour chacun les avantages en termes de valorisation des morceaux vendus au détail après transformation.
- Comprendre l'importance de bien se préparer à un concours.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

2 JOURS

20 et 21 mars 2023

Programme et inscription

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : la décoration

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant transmettre l'art de la décoration des viandes.

OBJECTIFS

- Réaliser des taillages sur fruits et légumes, et des décorations comestibles.
- Connaitre les différentes techniques de travail de la barde.
- Savoir créer une décoration homogène et élégante sur les pièces de viande.

Public visé	Tarif
Conseillers Entreprise pour Ecole (CEE) Formateurs de CFA Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	810 € HT

2.5 JOURS

22 au 24 mars 2023

Programme et inscription

Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues printemps/été

NOUVELLES RECETTES

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer des recettes innovantes et amener un complément de gamme originale.

OBJECTIFS

- Développer une gamme de produits crus élaborés pour une clientèle exigeante.
- Redynamiser les ventes sur certaines préparations.
- Susciter chez le client l'acte d'achat et l'envie de consommer.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	420 € HT

1 JOUR

27 mars 2023*

Programme et inscription

*Ce stage aura lieu sur le toit terrasse de l'ENSMV.

Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs

Cette formation est destinée aux professionnels ayant en charge le recrutement et l'intégration des nouveaux collaborateurs au sein de l'entreprise.

OBJECTIFS

- Identifier les différentes étapes du processus de recrutement.
- Mener efficacement ses entretiens avec les candidats.
- S'approprier les outils, méthodes et techniques adaptés pour intégrer et accompagner efficacement les nouveaux collaborateurs au sein de l'entreprise.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	175 € HT

1 JOUR

27 mars 2023

Programme et inscription

Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur

Eligible CPF

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant préparer dans les meilleures conditions possibles la création reprise d'un commerce.

OBJECTIFS

- Disposer des éléments essentiels pour comprendre les enjeux de la création/reprise.
- Connaître les étapes clés et les erreurs à éviter.
- Réussir son projet et sa future installation.

Public visé	Tarif
Toute personne ayant un projet de création/reprise d'une boucherie charcuterie traiteur artisanale.	1000 € HT

5 JOURS

27 au 31 mars 2023

Programme et inscription

Développer une gamme de produits en semi-conserve

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les techniques de mise en place, de cuisson, de conservation des aliments et plats cuisinés pour proposer une offre de vente additionnelle à emporter.

OBJECTIFS

- Proposer une nouvelle gamme adaptée à une demande du consommateur.
- Connaître les recommandations du Guide de bonnes pratiques d'hygiène.
- Réaliser l'étiquetage conforme à la réglementation.

2 JOURS

3 et 4 avril 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

Programme et inscription

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'agneau

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

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 d'agneau.

2.5 JOURS

3 au 5 avril 2023

Public visé	Tarif
Conseillers Entreprise pour Ecole (CEE) Formateurs de CFA Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	810 € HT

Programme et inscription

Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha

NOUVELLES RECETTES

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant surprendre leur clientèle en proposant des produits attractifs et saisonniers.

OBJECTIFS

- Préparer des viandes à griller et à rôtir.
- Confectionner ses marinades.
- Maîtriser les modes de cuisson.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	420 € HT

1 JOUR

17 avril* 2023

Programme et inscription

*Ce stage aura lieu sur le toit terrasse de l'ENSMV.

Maîtriser ses entretiens opérationnels de manager

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant améliorer l'efficacité des entretiens de management avec leur équipe.

OBJECTIFS

- S'approprier les techniques et méthodes des entretiens opérationnels pour communiquer de manière assertive en toute situation (félicitations, recadrage, briefing, réprimande, motivation...).
- Comprendre les fonctions et les activités du manager pour accompagner son équipe au quotidien.
- Identifier ses axes de progrès par des mises en situation.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	175 € HT

1 JOUR

17 avril 2023

Programme et inscription

Connaître les obligations sociales du chef d'entreprise pour limiter les risques de redressements et conflits

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant faire le point sur l'ensemble des obligations à la charge de l'employeur, que ce soit pour une entreprise qui embauche son premier salarié ou pour une entreprise dotée d'un effectif plus important.

OBJECTIFS

- Connaitre les principales obligations de l'employeur dans la relation de travail avec le salarié.
- Comprendre les principales obligations et connaître la législation en vigueur.
- Disposer des éléments essentiels pour se mettre en conformité.

1 JOUR

24 avril 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	175 € HT

Programme et inscription

S'approprier les fondamentaux de la charcuterie artisanale (Niv.1)

NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir les bases techniques, organisationnelles et pratiques de la fabrication artisanale de charcuterie.

OBJECTIFS

- Apprendre à réaliser une variété de charcuterie artisanale.
- Acquérir de l'autonomie dans les gestes et les méthodes pour une meilleure organisation.
- Etablir une fiche technique de fabrication.

2 JOURS

24 et 25 avril 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

Programme et inscription

Préparer les concours régionaux et nationaux : l'AV5

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

OBJECTIFS

- Maîtriser et connaître les différents critères de la coupe réglementaire.
- Définir pour chacun les avantages en termes de valorisation des morceaux vendus au détail après transformation.
- Comprendre l'importance de bien se préparer à un concours.

2 JOURS

24 et 25 avril 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

Programme et inscription

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : le veau

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

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 veau.

2.5 JOURS

10 au 12 mai 2023

Public visé	Tarif
Conseillers Entreprise pour Ecole (CEE) Formateurs de CFA Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	810 € HT

Programme et inscription

Associer la charcuterie et le vin pour développer son chiffre d'affaires

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant enrichir leurs connaissances en œnologie pour mieux conseiller la clientèle et développer le chiffre d'affaires.

OBJECTIFS

- Comprendre le vocabulaire de la dégustation et de l'univers du vin.
- Connaître les différents vignobles de France et les différentes associations possibles avec les produits de charcuterie.
- Apporter un conseil éclairé à sa clientèle pour développer son chiffre d'affaires.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	420 € HT

Programme et inscription

1 JOUR

15 mai 2023

Obtenir le recyclage SST obligatoire

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maintenir leur qualification SST en participant à l'obligation légale d'actualisation des compétences.

OBJECTIFS

- Obtenir le renouvellement du certificat SST (valable 24 mois).
- Maintenir et actualiser ses compétences de SST définies dans le dernier référentiel national de l'INRS.
- Continuer à mettre en application, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques, ses compétences en matière de prévention, au profit de la santé et sécurité au travail.

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	155 € HT

Programme et inscription

1 JOUR

22 mai 2023

Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant enrichir leurs connaissances en œnologie pour mieux conseiller la clientèle et développer le chiffre d'affaires.

OBJECTIFS

- Comprendre le vocabulaire de la dégustation et de l'univers du vin.
- Connaître les différents vignobles de France et les différentes associations possibles avec les produits de la boucherie, charcuterie-traiteur.
- Apporter un conseil éclairé à sa clientèle pour développer son chiffre d'affaires.

1 JOUR

5 juin 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	420 € HT

Programme et inscription

Préparer les concours régionaux et nationaux : la décoration des viandes

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

OBJECTIFS

- Maîtriser et connaitre les différents critères de la coupe réglementaire.
- Définir pour chacun les avantages en termes de valorisation des morceaux vendus au détail après transformation.
- Comprendre l'importance de bien se préparer à un concours.

2 JOURS

5 et 6 juin 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

Programme et inscription

Développer la charcuterie halal artisanale

NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer une offre de charcuterie sans porc et faire découvrir à la clientèle la charcuterie halal de qualité.

OBJECTIFS

- Adapter sa production conformément aux exigences des produits carnés halal.
- Sélectionner ses matières premières et maîtriser les composantes spécifiques des procédés de fabrication.
- Etablir une fiche technique de fabrication.

2 JOURS

5 et 6 juin 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	840 € HT

Programme et inscription

Réussir ses entretiens individuels professionnels

Cette formation est destinée aux professionnels ayant à animer les entretiens professionnels obligatoires.

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de l'entretien individuel professionnel.
- S'approprier les conditions de réussite de ce type d'entretien.
- Mener efficacement l'entretien avec méthode.

1 JOUR

12 juin 2023

Public visé	Tarif
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.	175 € HT

Programme et inscription

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : la charcuterie

NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant transmettre aux apprentis en CAP les exigences de la charcuterie.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques charcutières fondamentales (marinades, hachage, salage,embossage, cuisson).
- Maîtriser la charcuterie tout en respectant la faisabilité en entreprise.
- Respecter les règles de qualité et d'hygiène.

Public visé	Tarif
Conseillers Entreprise pour Ecole (CEE) Formateurs de CFA Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	945 € HT

3 JOURS

3 au 5 juillet 2023

Programme et inscription

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'ART8

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

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 bœuf.

Public visé	Tarif
Conseillers Entreprise pour Ecole (CEE) Formateurs de CFA Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	810 € HT

2.5 JOURS

5 au 7 juillet 2023

Programme et inscription

Formation intra entreprise ou sur-mesure : une solution disponible partout en France

Vous avez des projets importants, vous souhaitez vous donner toutes les chances de réussir ?

Cette solution est faite pour vous et rencontre un succès grandissant.

Donnez de la perspective à vos projets d'entreprise, aussi variés soient-ils :

- Fidélisation des salariés
- Développement du chiffre d'affaires
- Amélioration de la qualité de service
- Valorisation de l'entreprise
- Diversification d'activité
- Évolution des compétences de vos équipes…

2 formules au choix

1/ Organisation dans votre entreprise d'un stage déjà présent dans le catalogue

Tous les stages proposés par le Service Perfectionnement de l'**ENSMV** peuvent être **réalisés dans votre entreprise**. Ils permettent de **renforcer la cohésion d'équipe et de se centrer sur les problématiques de l'entreprise**.

Les avantages :

- Un choix de date convenant à vos impératifs
- Un formateur sélectionné spécifiquement pour votre entreprise
- Une formation se déroulant dans vos locaux
- Des collaborateurs mis en situation directement dans votre entreprise

2/ Élaboration d'un stage sur-mesure à partir de vos besoins

Un cahier des charges extrêmement précis permet d'aboutir à un programme de formation élaboré sur-mesure. Les objectifs de formation validés avec vous correspondent parfaitement aux besoins identifiés de votre entreprise. La formation coconstruite est ainsi une solution pour atteindre vos objectifs.

Les avantages :

- Une expression de vos besoins personnellement définie
- Une formation répondant aux enjeux spécifiques et opérationnels de votre projet
- Des contenus et une pédagogie adaptés à vos objectifs
- Un formateur sélectionné spécifiquement pour votre entreprise
- Une date convenant parfaitement à vos impératifs et plages d'activité
- Une formation se déroulant dans vos locaux
- Une mise en situation réelle des collaborateurs dans votre entreprise

La formation professionnelle **INTRA sur-mesure** présente des **atouts indéniables** aussi bien pour les salariés que pour les chefs d'entreprise.

Donnez-vous les moyens de vos ambitions !

N'hésitez pas à contacter Barbara LENOBLE.

01 53 17 15 09 - barbara.lenoble@ensmv.org

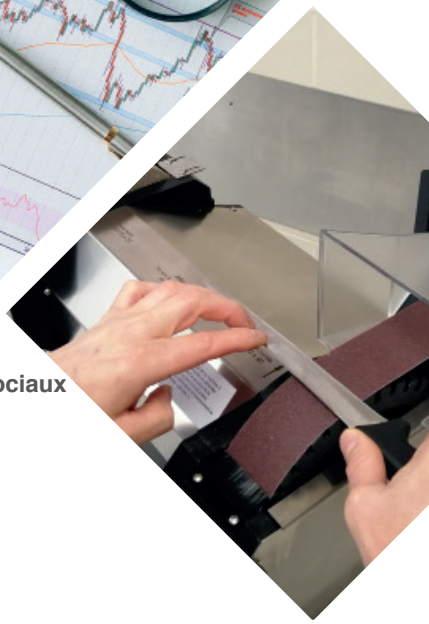
Quelques exemples de formations organisées en intra-entreprise ou sur-mesure

Boucherie

- Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires
- Augmenter sa rentabilité avec le Rapid'veau®
- Comprendre la maturation et l'affinage des viandes
- Concocter des émincés et des woks
- Créer l'évènement attractif : la rôtisserie
- Développer de nouvelles préparations à base de viande : les bouchères crues
- (re)Découvrir la charcuterie de Noël : Ballotines, galantines et boudins blancs
- Valoriser la coupe, la découpe et le service au détail : bœuf, veau, agneau, porc
- Diversifier ses ventes par de nouvelles recettes à base de viande hachée
- Sublimer les volailles de fin d'année
- Mettre en valeur des produits carnés : une décoration simple et artistique
- Optimiser ses marges par la découpe et la rentabilité du ½ bœuf
- Développer sa polyvalence de collaborateur en boutique
- Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha
- Diversifier son offre avec les produits tripiers
- Susciter l'envie d'acheter grâce à son étalage
- Valoriser les viandes par la cuisson
- Développer une nouvelle gamme estivale : grillades et saucisserie

Charcuterie - Traiteur

- Maîtriser les pièces cocktails salées ou sucrées
- Otganiser les buffets froids
- Développer une gamme de produits en semi-conserve
- Comprendre l'étuvage et le fumage des produits à base de viande / poisson
- Établir sa carte-traiteur selon la saison
- Fabriquer ses produits de charcuterie au fil des saisons (Terrines)
- Se différencier par ses créations originales de produits en croûte
- Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes
- Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide
- Élargir sa gamme fait maison à travers les produits secs
- Préparer les fêtes de fin d'année, retour aux fondamentaux : le foie gras
- Proposer une nouvelle gamme de pièces cocktails et de verrines
- Maîtriser la cuisson à juste température
- Conquérir un nouveau public avec une offre snacking



Gestion

- Améliorer ses marges grâce au logiciel de gestion interactive
- Savoir lire et analyser un bilan et un compte de résultat
- Gérer efficacement sa trésorerie
- Lire et interpréter les états financiers
- Comprendre les fondamentaux de la fiche de paie pour éviter les redressements sociaux

Réglementation, Hygiène & Sécurité

- Devenir Sauveteur Secouriste du Travail
- Maîtriser les bons procédés de conditionnement
- Maintenir et actualiser ses compétences de Sauveteur Secouriste du Travail
- Maîtriser le pouvoir de coupe de ses outils par l'affûtage et l'affilage des couteaux
- Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité
- Mettre en place le document unique
- Savoir manipuler un extincteur dans le cadre de la sécurité incendie
- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire

Communication & Ventes

- Construire et développer sa stratégie commerciale
- Savoir utiliser un argumentaire approprié au produit
- Développer son commerce et communiquer sur les réseaux sociaux Niv. 1 ou Niv. 2
- Fidéliser sa clientèle par la qualité de service
- Prospecter pour développer de nouveaux marchés
- Développer sa performance commerciale

Management & Ressources humaines

- Comprendre les fondamentaux du management d'équipe
- Développer son leadership et la cohésion d'équipe
- Réussir ses entretiens individuels professionnels
- Prévenir et gérer les tensions et les conflits
- Maîtriser ses entretiens opérationnels
- Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs

Votre contact
Barbara LENOBLE
01 53 17 15 09
barbara.lenoble@ensmv.org

Pédagogie & Transmission du savoir-faire

- Maîtriser le référentiel CAP ou BP dans sa pratique de formateur
- Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : bœuf, veau, agneau, porc
- Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant (Tuteur-Maître d'apprentissage)

À noter : Toutes les formations proposées par l'ENSMV peuvent être organisées en INTRA pour les formateurs.

FORMATIONS PROMOJEUNES

L'ENSMV c'est aussi l'organisation et l'animation de stages PROMOJEUNES, le programme national paritaire de formations à l'attention de jeunes inscrits dans un parcours de formation initiale en boucherie (CAP, BP…).

Ce programme exclusif est destiné à :

- Parfaire leurs connaissances, développer leurs compétences
- Leur faire découvrir toutes les facettes du métier et de l'environnement professionnel

Stages méritants

Public : apprentis en cours de formation CAP boucher 2e année sélectionnés par les CFA de chaque département

- Présentation et décoration des viandes en boucherie de détail
- Le demi-porc : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques
- Les gestes qui sauvent NOUVEAU

Stages lauréats 1

Public : apprentis titulaires du CAP boucher et inscrits en 1re année dans un cursus de formation en boucherie-charcuterie-traiteur

- Service détail : étalage et présentation des produits

Stages lauréats 2

Public : apprentis titulaires du CAP boucher et inscrits en 2e année dans un cursus de formation en boucherie-charcuterie-traiteur

- Charcuterie : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques
- Découpe de l'agneau
- Découpe et valorisation de l'AV5
- Initiation à la réalisation de préparations bouchères crues
- Préparation de la sous épreuve de vente client (nouveau BP)
- Repas traiteur de l'entrée au dessert
- Rendements : intérêts et calculs

Tous ces stages sont personnalisables et ajustables dans leur durée et leur contenu.

Contacts

Christine Peyronnet
01 53 17 15 05
christine.peyronnet@ensmv.org

Bruno Berthault
01 53 17 30 25
bruno.berthault@ensmv.org

Stages préparation concours régionaux et finale MAF

Public : apprentis en 2e année de CAP boucher et sélectionnés lors des épreuves départementales puis régionales

Stages découverte de l'environnement professionnel

Public : apprentis en CAP BP boucher

Visite pédagogique d'abattoir, du marché international de Rungis, et du salon de l'Agriculture…

PROMO JEUNES
métiers de la viande

FORMATIONS QUALIFIANTES

L'ENSMV, c'est aussi une offre de formations en alternance permettant d'obtenir une qualification professionnelle et d'évoluer au sein de la boucherie artisanale

DU CQP À LA LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE DISTRIBUTION BOUCHER MANAGER

L'alternance : une solution gagnant/gagnant. Vous recrutez, nous assurons la formation.

Pour entrer dans la profession

CQP TECHNICIEN BOUCHER ARTISANAL

NOUVEAU REFERENTIEL

Objectifs : Maîtriser les techniques du boucher artisant à travers une formation en alternance qui lui permet d'être 100% opérationnel

Durée : 14 mois de formation dont 470 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire au moins du brevet des collèges en situation de reconversion professionnelle ou étudiant en réorientation ou en continuation de parcours

Périodicité : 6 sessions par an

CQP CHARCUTIER PREPARATEUR QUALIFIE

Objectifs : Maîtriser les techniques de transformation de la viande de porc en charcuterie traditionnelle à travers une formation 100 % opérationnelle dispensée d'enseignement général

Durée : 10 mois de formation dont 377 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire au moins du brevet des collèges en situation de reconversion professionnelle ou étudiant en réorientation ou en continuation de parcours

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Pour acquérir une expertise technique métier

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Objectifs : Exercer et/ou organiser toutes les fonctions nécessaires à la gestion d'un point de vente : approvisionnement, gestion, transformation, commercialisation, vente

Durée : 2 ans de formation dont 840 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire du CAP boucher ou en poursuite d'études

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Pour se donner toutes les chances de réussir à terme

la création/reprise d'une boucherie

MANAGER UNITE MARCHANDE

Objectifs : Acquérir les connaissances périphériques au cœur de métier pour participer au pilotage d'une entreprise en tant qu'adjoint de direction

Durée : 1 an de formation dont 525 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire du BP boucher

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Sortie diplôme bac + 2

LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE DISTRIBUTION BOUCHER MANAGER

Objectifs : Maîtriser les techniques avancées du commerce et de la distribution d'un centre de profit en boucherie

Durée : 1 an de formation dont 560 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire d'une qualification en boucherie et d'une qualification de l'enseignement supérieur de niveau au moins bac + 2

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Sortie diplôme bac + 3

Contacts

Bérengère LECORVAISIER

01 53 17 30 26

berengere.lecorvaisier@ensmv.org

Laurent COURTE

01 53 17 15 01

laurent.courte@ensmv.org

ENSMV
DEPUIS 1957
D'UN HÉRITAGE NAÎT UN MÉTIER

LES SOLUTIONS POUR TRANSMETTRE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE LA PROFESSION

ARTISAN & BOUCHER UN SAVOIR-FAIRE en héritage CFBCT

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PERPÉTUER L'EXCELLENCE ET LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

· **Stages PromoJeunes**
- Lauréats et méritants
- Découverte environnment professionnel

· **Préparation aux concours**
- Olympiades des métiers
- MAF, MOF
- Championnat du Monde
- Coupe d'Europe

...

OBTENIR UNE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

· **CQP technicien boucher artisanal**
· **CQP charcutier préparateur qualifié**
· **BP boucher**
· **Manager d'Unité Marchande**
· **Licence professionnelle Commerce Distribution Boucher Manager**

...

SE PERFECTIONNER OU ACQUÉRIR DE NOUVELLES COMPÉTENCES

· **Formations techniques en labo**
- Boucherie
- Charcuterie
- Traiteur

· **Formations transversales en salle**
- Management et RH
- Gestion
- Communication et vente

· **Formations hygiène / sécurité**

...

Une équipe entièrement dédiée à la réussite de votre projet

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

Bérengère Lecorvaisier
berengere.lecorvaisier@ensmv.org
01 53 17 30 26
Laurent Courte
laurent.courte@ensmv.org
01 53 17 15 01

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

www.ensmv.com - 37, bld Soult - 75012 Paris - 01 53 17 15 00