

Périodicité du 01/09/2022 au 16/12/2022					
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	3	24	100	100%
	Le demi-porc : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques			100	
	Service détail : étalage et présentation des produits	7	100	100	98%
	Découpe de l'agneau	6	58	100	100%
	Découpe et valorisation de l'AV5	9	90	100	100%
	Initiation à la réalisation de bouchères crues	3	26	100	100%
	Filière abattage en France	0	0	100	0%
	Service détail et ficelage	1	9	100	99%
	Techniques et comportements	0	0	100	0%
	Coupe et découpe du demi-veau	8	80	100	99%
Préparation de la sous-épreuve de vente client (Nouveau BP)	0	0	100	0%	
Charcuterie	Charcuterie : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	2	12	100	100%
Traiteur	Repas traiteur de l'entrée au dessert	1	8	100	100%
Gestion	Rendements et calculs	1	7	100	100%
Hygiène et sécurité	Affutage et affilage des couteaux	7	75	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	1	6	100	98%