ENSMV
DEPUIS 1957
ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA VIANDE

Transmettre le savoir-faire artisanal de la profession

Second 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 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30, et le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

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 le stagiaire

- Améliorer la qualité de son travail
- Gagner en motivation
- Faire évoluer ses compétences
- Avoir davantage confiance en ses capacités
- Développer sa polyvalence
- Partager son expérience avec les autres salariés

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

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 deuxième semestre 2023. Vous y découvrirez plusieurs nouveautés, aussi bien dans les stages transversaux que techniques pour nos offres de formations PERFECTIONNEMENT, PROMO JEUNES et DIPLÔMANTES.
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**.

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 CERTIFIANTES et DIPLÔMANTES

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 artisanal, le BP boucher ou le titre 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		
11 septembre ou 23 octobre ou 13 novembre	Améliorer ses marges en boucherie grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges	7
18 septembre	Maîtriser ses entretiens opérationnels de manager	7
18 et 19 septembre	Se différencier par ses créations originales de produits en croûte	7
25 septembre	Dynamiser ses ventes par la mise en place d'une gamme spécifique : la clientèle change, changeons l'agneau	8
25 septembre	Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité	8
25 et 26 septembre	Etablir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année	8
2 octobre	Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur	9
2 octobre	Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs	9
2 octobre	Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues de fin d'année	9
2 et 3 octobre	Conquérir un nouveau public avec une offre snacking	10
4 au 6 octobre	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'AV5	10
9 octobre ou 13 novembre ou 4 décembre	Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène	10
9 octobre ou 4 décembre	Construire ses propres outils simples de gestion opérationnelle	11
9 et 10 octobre	Développer l'activité traiteur, « buffet cocktail salé »	11
9 et 10 octobre	Préparer les concours régionaux et nationaux : épreuves théoriques écrites (Module 1)	11
11 au 13 octobre	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : la décoration des viandes	12
16 octobre	Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant	12
16 octobre	Diversifier son offre avec les produits tripiers	12
16 et 17 octobre	Confectionner ses plats cuisinés à prix malins : le prêt à emporter	13
23 octobre	Sublimer ses volailles de fin d'année	13

23 et 24 octobre	Comprendre la maturation et l'affinage des viandes	13
23 octobre	Réussir les accords mets et vins pour développer son chiffre d'affaires	14
30 octobre	Elaborer de savoureuses paupiettes aux goûts variés et originaux	14
6 novembre	Proposer une nouvelle gamme de terrines et de pâtés	14
6 et 7 novembre	Préparer les concours régionaux et nationaux : épreuves théoriques écrites (Module 2)	15
6, 7 et 27 novembre	Comprendre les fondamentaux du Management d' Équipe (Niv. 1)	15
13 novembre	Maîtriser les bons procédés de conditionnement	15
13 et 14 novembre	Maîtriser les techniques et la fabrication de produits secs	16
20 et 21 novembre	(re)Découvrir la charcuterie de Noël : ballotines, galantines et boudins blancs	16
20 au 24 novembre	Réussir son projet de création / reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur	16
27 novembre	Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes	17
27 novembre	Connaître les obligations sociales du chef d'entreprise pour limiter les risques de redressements et conflits	17
11 au 13 décembre	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'agneau	17
FORMATIONS PERFECTIONNEMENT intra-entreprise ou sur-mesure		18
FORMATIONS PROMOJEUNES		21
FORMATIONS CERTIFIANTES ET DIPLÔMANTES		22

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

Améliorer ses marges en boucherie 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.

1 jour

3 dates au choix

11 septembre 2023
23 octobre 2023
13 novembre 2023

OBJECTIFS

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

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Maîtriser ses entretiens opérationnels de manager

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

1 jour

18 septembre 2023

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
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Se différencier par ses créations originales de produits en croûte

Nouvelles recettes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant concevoir une nouvelle gamme de produits en croûte adaptée aux attentes de la clientèle.

2 jours

18 et 19 septembre 2023

OBJECTIFS

- Connaître les différentes techniques de préparation à mettre en œuvre lors de la préparation du pâté en croûte et de produits de charcuterie pâtissière.
- Diversifier l'offre en pâtisserie salée avec une gamme authentique et festive.
- Valoriser les fabrications du « fait maison ».

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

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

Nouvelles recettes

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.

1 jour

25 septembre 2023

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant connaître et mettre en œuvre la traçabilité selon le contexte réglementaire.

1 jour

25 septembre 2023

OBJECTIFS

- Connaître les différentes obligations réglementaires concernant la traçabilité, l'étiquetage des viandes et des produits carnés.
- Maîtriser la réglementation relative aux allergènes à déclaration obligatoire.
- Acquérir la méthodologie pour une mise en œuvre effective au sein de l'entreprise.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Etablir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année

Nouvelles recettes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant anticiper la préparation des recettes de fin d'année et concevoir une carte attrayante.

OBJECTIFS

- Établir sa carte de fin d'année pour anticiper la production.
- Apporter une touche de modernité aux recettes classiques.
- Élargir l'offre proposée à sa clientèle.

2 jours

25 et 26 septembre 2023

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur

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°.

1 jour

2 octobre 2023

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

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.

1 jour

2 octobre 2023

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
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues de fin d'année

Nouvelles recettes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant amener du dynamisme et de la valeur ajoutée aux produits proposés.

1 jour

2 octobre 2023

OBJECTIFS

- Proposer à sa clientèle une gamme diversifiée de bouchères crues.
- Valoriser une matière première appréciée par tous.
- Développer son offre commerciale.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Conquérir un nouveau public avec une offre snacking

Nouvelles recettes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant partir à la conquête de nouveaux consommateurs avec une offre de prêt à emporter.

2 jours

2 et 3 octobre 2023

OBJECTIFS

- Élaborer des recettes de saison sur le concept du prêt à manger.
- Proposer une nouvelle offre commerciale et impulser une dynamique de vente.
- Connaître la réglementation sur l'étiquetage des produits « snacking ».

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'AV5

2.5 jours

4 au 6 octobre 2023

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 de l'AV5 de bœuf.

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

Tarif
810 € HT

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.

1 jour

3 dates au choix

9 octobre 2023
13 novembre 2023
4 décembre 2023

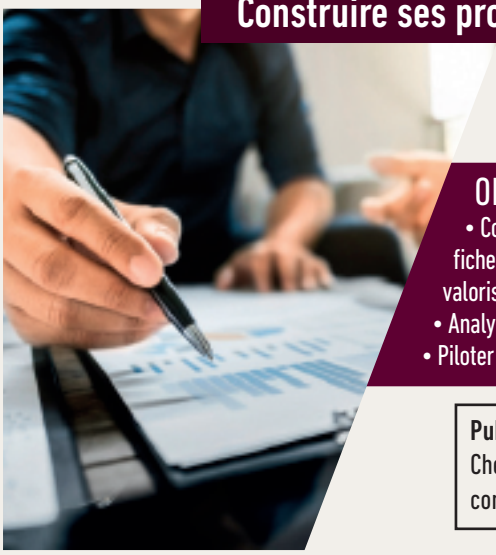
OBJECTIFS

- 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
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Construire ses propres outils simples de gestion opérationnelle



Nouveau

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant suivre en temps réel la rentabilité opérationnelle de leur activité.

OBJECTIFS

- Construire ses propres outils de gestion adaptés (feuille de rendement, fiche technique, analyse de ventes, contrôle de caisse, marge brute, valorisation d'inventaire....).
- Analyser la rentabilité de son activité à travers les états financiers existants.
- Piloter au plus près et au mieux son entreprise.

1 jour

2 dates au choix

9 octobre 2023
4 décembre 2023

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Développer l'activité traiteur, « buffet cocktail salé »

Nouveau

2 jours

9 et 10 octobre 2023

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant proposer et réaliser une gamme de produits pour composer et animer un buffet traiteur salé.

OBJECTIFS

- Maîtriser les préparations culinaires salées, chaudes et froides.
- Savoir réaliser des plats traiteurs pour proposer des stands animation lors de réceptions.
- Organiser la production des pièces composant un buffet.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Préparer les concours régionaux et nationaux : épreuves théoriques écrites (Module 1)

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant se préparer à la compréhension et la rédaction des épreuves écrites lors d'un examen.

OBJECTIFS

- Acquérir l'ensemble des connaissances sur les appellations règlementaires.
- Approfondir et consolider les notions de gestion des coûts.
- Comprendre le GBPH en boucherie.

2 jours

9 et 10 octobre 2023

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
350 € HT

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : la décoration des viandes

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

2.5 jours

11 au 13 octobre 2023

OBJECTIFS

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

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
810 € HT

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.

1 jour

16 octobre 2023

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
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Diversifier son offre avec les produits tripiers

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant découvrir des recettes originales pour faire connaître les produits tripiers auprès des plus jeunes.

1 jour

16 octobre 2023

OBJECTIFS

- Acquérir les fondamentaux de l'activité triperie.
- Maîtriser les techniques de préparation.
- Créer une dynamique commerciale autour des produits tripiers.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Confectionner ses plats cuisinés à prix malins : le prêt à emporter

Nouveau

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant proposer une gamme de produits attractifs pour un budget serré.

2 jours

16 et 17 octobre 2023

OBJECTIFS

- Développer une nouvelle gamme de plats à emporter à prix attractifs.
- Savoir utiliser les bas morceaux pour en faire des plats originaux, sains et savoureux.
- S'adapter à une consommation plus actuelle et nomade.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Sublimer ses volailles de fin d'année

1 jour

23 octobre 2023

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer du dynamisme en vitrine par la mise en valeur de volailles festives.

OBJECTIFS

- Elargir son offre pendant les fêtes de fin d'année.
- Proposer à la clientèle une gamme de volailles élaborée.
- Valoriser un produit festif apprécié de tous.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Comprendre la maturation et l'affinage des viandes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant mettre en place une gamme de produits matures et affinés adaptée aux attentes de la clientèle.

2 jours

23 et 24 octobre 2023

OBJECTIFS

- Découvrir les différentes phases de maturation et d'affinage des viandes.
- Comprendre les phénomènes physico-chimiques permettant d'améliorer la tendreté et la saveur des viandes.
- Définir les équipements nécessaires.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Réussir les accords mets et vins 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.

Nouveau

1 jour

23 octobre 2023

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.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

L' abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Elaborer de savoureuses paupiettes aux goûts variés et originaux

Nouveau

1 jour

30 octobre 2023

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

OBJECTIFS

- Développer une gamme de paupiettes élaborées 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
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Proposer une nouvelle gamme de terrines et de pâtés

Nouveau

1 jour

6 novembre 2023

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les connaissances techniques indispensables pour proposer à la clientèle un assortiment de terrines et de pâtés « fait maison ».

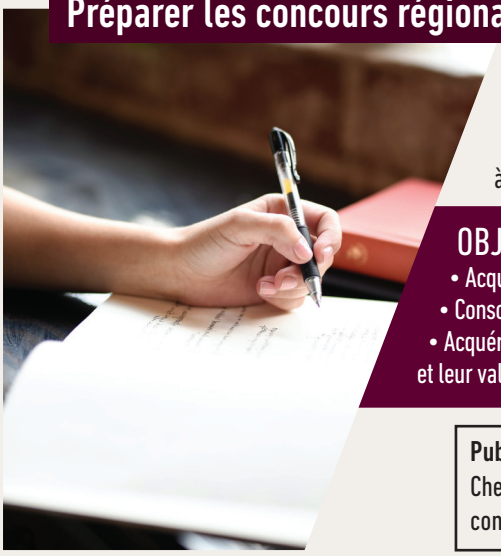
OBJECTIFS

- Connaître les critères de sélection de la matière première.
- Connaître les différents modes de cuisson des pâtés et terrines.
- Se démarquer de la concurrence.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Préparer les concours régionaux et nationaux : épreuves théoriques écrites (Module 2)



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant se préparer à la compréhension et la rédaction des épreuves écrites lors d'un examen.

2 jours

6 et 7 novembre 2023

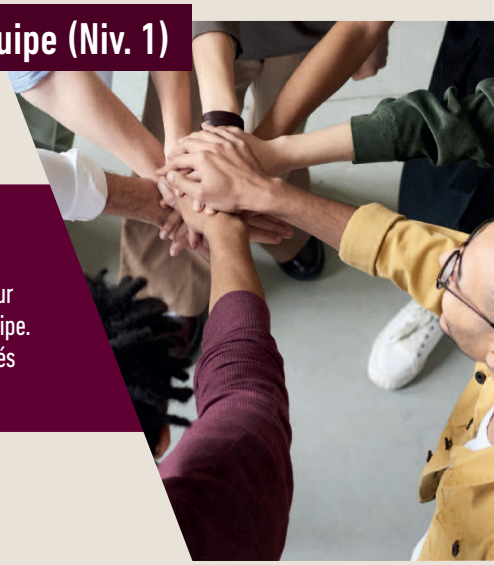
OBJECTIFS

- Acquérir l'ensemble des connaissances sur la traçabilité et étiquetage.
- Consolider et approfondir les connaissances sur la sécurité alimentaire.
- Acquérir les connaissances sur les critères qualitatifs des viandes et leur valeur nutritionnelle.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
350 € HT

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.

3 jours

6 novembre 2023
7 novembre 2023
27 novembre 2023

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
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
750 € HT

*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.

Maîtriser les bons procédés de conditionnement

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les différentes techniques de conditionnement.

1 jour

13 novembre 2023

OBJECTIFS

- Connaître les aspects réglementaires des conditionnements : sous vide, sous atmosphère, congélation.
- Connaître les bonnes pratiques associées.
- Définir le choix d'emballage de chaque produit.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Maîtriser les techniques et la fabrication de produits secs

Nouveau

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant répondre à la demande croissante du consommateur de produits « maison »

OBJECTIFS

- Comprendre les mécanismes de la fabrication des produits secs.
- Acquérir les techniques de fabrication de la charcuterie sèche.
- Corriger les pratiques pouvant amener des défauts de fabrication.

2 jours

13 et 14 novembre 2023

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

(re)Découvrir la charcuterie de Noël : ballotines, galantines et boudins blancs

Nouvelles recettes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant faire valoir leur réputation d'artisan en fabriquant des produits « fait-maison ».

2 jours

20 et 21 novembre 2023

OBJECTIFS

- Appréhender la méthode de fabrication des ballotines et autres spécialités charcutières.
- Réviser les bases indispensables à la maitrise des fabrications.
- Revoir les grands classiques et découvrir de nouvelles recettes.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

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

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.

5 jours

20 au 24 novembre 2023

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

Tarif
2100 € HT

Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant donner une touche d'originalité à un plat ou un buffet avec une sculpture simple et se plonger dans l'art de la sculpture sur fruits et légumes.

1 jour

27 novembre 2023

OBJECTIFS

- Savoir utiliser les pièces décoratives.
- Découvrir les techniques de sculpture en fonction des outils.
- Utiliser des techniques décoratives issues de la cuisine et de la sculpture sur légumes pour mettre en valeur vos prestations.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

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.

1 jour

27 novembre 2023

OBJECTIFS

- Connaître 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.

Public visé
Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

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.

2.5 jours

11 au 13 décembre 2023

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.

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

Tarif
810 € HT

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

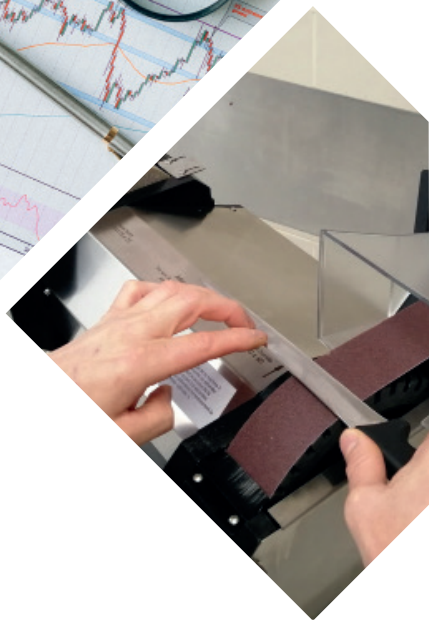
Quelques exemples de formations organisées en intra-entreprise ou sur-mesure

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 r ène
- 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

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

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

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...

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

PROMO JEUNES métiers de la viande

Contacts

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

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

FORMATIONS CERTIFIANTES ET DIPLÔMA NTES

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 CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONELLE À LA LICENCE 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

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

NOUVEAU REFERENTIEL

Durée : 12 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 ARTISANAL

NOUVEAU REFERENTIEL

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
- Coupe d'Europe
- Championnat du Monde

...

OBTENIR UNE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

· **CQP technicien boucher artisanal**
· **CQP charcutier préparateur artisanal**
· **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