



Périodicité du 01/01/2023 au 31/07/2023					
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	22	268	100%	99%
	Service détail : étalage et présentation des produits	5	22	100%	99%
	Découpe de l'agneau	19	211	100%	98%
	Découpe et valorisation de l'AV5	7	86	100%	96%
	Initiation à la réalisation de bouchères crues	4	55	100%	98%
	Coupe et découpe du demi-veau	11	108	100%	92%
	Préparation de la sous-épreuve de vente client (Nouveau BP)	4	37	100%	100%
Charcuterie	Charcuterie : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	6	80	100%	95%
Gestion	Ajuster sa gestion	3	42	100%	100%
Hygiène et sécurité	Affutage et affilage des couteaux	14	126	100%	99%
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	6	85	100%	98%

Mise à jour le 11/07/2023