

Rendements, intérêts, calculs : comprendre leurs utilisations

Cette formation est dédiée aux lauréats du CAP.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Apprentis des secteurs de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur : Lauréats 1	Lauréat du CAP	ENSMV	2 .5 jours - 18 heures Jour 1 : 10h30 - 17h30 Jour 2 : 08h30 - 17h30 Jour 3 : 08h30 - 12h30	ENSMV 37 Bd SOULT 75012 Paris



Objectifs pédagogiques

- Apprendre à tirer parti des possibilités de découpe des carcasses pour assurer des résultats économiques de qualité
- Choisir les bons indicateurs pour comprendre au mieux la gestion quotidienne de l'entreprise
- Mettre à profit son savoir-faire technique et commercial pour développer un modèle de gestion stable et efficace



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Mise à disposition de laboratoires agréés.
- Alternance des différentes méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative et participative.
- Supports pédagogiques



Contenu pédagogique

- Le financement de l'entreprise
- Le fonctionnement de l'entreprise
- Les objectifs de la marge
- Sensibilisation sur le coût salarial



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Découpe d'une carcasse d'agneau. Les bases et les grands principes de la découpe nationale. Mise en œuvre des critères de coupe (critères fixes et/ou variables)
- Préparation des morceaux de détail en vue de leur commercialisation. Détermination du rendement et analyse de la marge, des prix. Différents coefficients (multiplicateur, réajustement, etc., ...)



☎ Nous contacter

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