

Élargir son offre client « Le cheval et sa charcuterie »

S'approprier la connaissance du traitement de la viande chevaline et de la fabrication de charcuterie.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	DATE & TEMPS	LIEU
Boucher charcutier	CAP de boucher, BP de boucher et plus.	420€ht	François MULETTE MOF Boucher	19 février 2024 Durée : 7 heures	ENSMV 37 boulevard Sout 75012 PARIS
Boucher hippophagique	CAP de charcuterie, BP de charcuterie et plus.				



Objectifs

- Valoriser l'ensemble des morceaux d'un pistole de cheval.
- Pratiquer la découpe la plus appropriée pour exploiter et valoriser l'ensemble.
- Réaliser des produits de charcuterie à base de viande de cheval.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique..



Modalités d'évaluation

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



Contenu pédagogique

- Les coupes réglementaires.
- Les techniques de transformation.
- La présentation commerciale.
- L'argumentaire.
- Les limites anatomiques

Les réalisations

- Désossage, séparation, parage et épluchage.
- Les techniques de préparation, de transformation et de valorisation.
- La destination culinaire des morceaux.
 - Cervelas de cheval.
 - Saucisson cuit cheval et veau.

Nous contacter

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

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org