

## Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur Le veau

**Mercredi 17 au vendredi 19 janvier 2024**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant transmettre aux apprentis les exigences de la coupe et découpe nationale.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, salarié, Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	810 € HT/Pers.	ENSMV	Durée : 18 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 :30 Jour 3 : 8 :00 - 12 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



### 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 de demi-veau.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application d'une découpe en atelier.
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- Technologie et appellation réglementaire.
- Remise d'un support pédagogique.



### Contenu pédagogique

- Prise en compte des limites anatomiques, osseuses et musculaires.
- Analyse des facteurs de variation de qualité de la viande.
- Technique de désossage, de séparation et de parage.
- Méthode de bardage et de ficelage.
- Service détail.



### 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

- Points de repère de la coupe réglementaire
- Points de repère des séparations
- Désossage et parage
- Mise en forme, bardage et ficelage
- Service détail



### Nous contacter

**Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09** [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)  
**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)