

Comprendre la maturation et l'affinage de ses viandes

Lundi 15 et mardi 16 avril 2024

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

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT	Xavier CAVAINAC, MOF Boucher	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 : 30	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

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



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face pédagogique
- Retour d'expérience de professionnels.
- Les préconisations d'un fabricant de matériels.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Choix des matières premières.
- Intérêt commercial.
- Conseils à la clientèle.
- Obligations réglementaires.



Modalités d'évaluation

- Quiz 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

La maturation des viandes

- Les types de viandes à maturer selon le produit sélectionné
- Les produits à maturer
- La durée optimale de maturation
- L'environnement
- Les bons procédés
- L'évolution du produit viande

Les matériels préconisés

- Les petits matériels
- Les plus gros équipements

Déplacement

- Visite chez un professionnel pratiquant la maturation



Nous contacter

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

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