

Préparer les concours régionaux et nationaux : l'AV5

Lundi 21 et 22 mai 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant se donner toutes les chances de remporter un concours.

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



Objectifs

- Connaître les différents critères de la coupe réglementaire.
- Définir pour chacun les avantages en termes de valorisation des morceaux vendus au détail après transformation.
- Bien comprendre et interpréter un sujet.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application d'une découpe de l'AV5 en atelier agréé.
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les coupes réglementaires.
- Face à face pédagogique.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Appréciation de carcasse pour préjuger de la qualité.
- Limites anatomiques osseuses et musculaires.
- Techniques de découpe, désossage, séparation, parage et épluchage.
- Techniques de préparation des viandes et valorisation des morceaux de détail.
- Présentation commerciale.
- Evaluation des poids demandés et du piéçage.



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 REALISATIONS PENDANT LE STAGE

1^{er} jour : Démonstration

2^{ème} jour : Application

- La coupe réglementaire
- Le désossage
- Le parage
- L'épluchage
- Le bardage
- Le ficelage
- Le piéçage
- Le service détail



Nous contacter

Bérengère Lecorvaisier - 01 53 17 30 26

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08

berengere.lecorvaisier@ensmv.org

aline.fourgeot@ensmv.org