

## Préparer les concours régionaux et nationaux : le veau

**Lundi 22 et mardi 23 janvier 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	ENSMV	Durée : 14 heures Jour 1 - 9 :00 - 17 :00 Jour 2 - 8 :30 - 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



### Objectifs

- Connaître les différents critères de la coupe réglementaire.
- Connaître les bases anatomiques.
- Définir la destination culinaire de la découpe en maîtrisant le piéçage et les pesées.



### Contenu pédagogique

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



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application d'une découpe d'un ½ veau en atelier agréé.
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les coupes réglementaires.
- Face à face pédagogique.
- Remise d'un support pédagogique.



### 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<sup>er</sup> jour : Démonstration**

**2<sup>ème</sup> jour : Application**

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



### Nous contacter

**Bérengère LECORVAISIER** Tel. 01 53 17 30 26 - berengere.lecorvaisier@ensmv.org

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