

Préparer les concours régionaux et nationaux : la décoration des viandes

Lundi 17 et mardi 18 juin 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 différentes techniques de sculpture et de décoration des viandes.
- Maîtriser le travail des graisses.
- Mettre en œuvre une décoration appropriée à un thème.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application en atelier agréé.
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les travaux sur les légumes, la barde, les os et la graisse.
- Face à face pédagogique.
- Remise d'un support pédagogique.

LES REALISATIONS PENDANT LE STAGE

1^{er} jour : Démonstration

2^{ème} jour : Application

- Travail de la barde
- Travail des légumes
- Travail de la farine de graisse



Contenu pédagogique

- Travail de la barde (galon, fleurs, festonnage).
- Sculpture sur légumes et tressage.
- Préparation des fleurs en farine de graisse.
- Travail de l'os.
- Travail de la graisse (sculptures et plaques).



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.



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