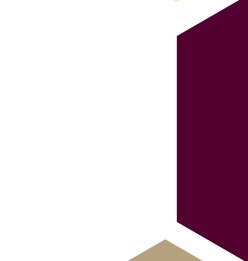




ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA VIANDE

Transmettre le  
savoir faire artisanal  
de la profession



# Calendrier des formations perfectionnement

## FORMATIONS inter-entreprises Paris

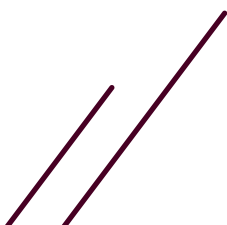
17 au 19 janvier	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : le veau
22 et 23 janvier	Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide
22 et 23 janvier	Préparer les concours régionaux et nationaux : le veau
29 et 30 janvier + 22 et 23 avril	Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales
29 janvier	Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant
5 février ou 18 mars ou 23 mai ou 1 juillet	Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
5 et 6 février	Développer sa gamme d'entrées et de plats traiteurs à emporter
12 février	Connaitre les obligations sociales du Chef d'Entreprise (pour limiter les risques et conflits)
Février : 12 et 13 ou 20 et 21 Mars : 13 et 14 ou 21 et 22	S'approprier la réforme du CAP Boucher
12 et 13 février	Développer la charcuterie Halal artisanale
19 février	Elargir son offre client «Le cheval et sa charcuterie»
4 mars ou 22 avril	Améliorer ses marges en boucherie grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges
4 mars	Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur
4 et 5 mars	Développer une gamme de produits en semi-conserve
4 et 5 mars	Préparer les concours régionaux et nationaux : l'agneau
11 mars	Développer sa polyvalence de collaborateur en boutique
11 mars	Maîtriser les bons procédés de conditionnement
11 et 12 mars	Se différencier par ses créations originales de produits en croûte
11, 12 mars + 22 avril	Comprendre les fondamentaux du Management d'Equipe (Niv. 1)
18 mars ou 13 mai	Savoir piloter son entreprise à l'aide d'outils de gestion efficaces
18 mars	Mettre en valeur des produits carnés : une décoration simple et artistique
20 au 22 mars	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'ART8
25 mars	Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha
25 et 26 mars	Maitriser les techniques et la fabrication de produits secs HALAL

25 au 29 mars ou 24 au 28 juin	Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie	
3 au 5 avril	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'AV5	
8 avril	Maitriser les entretiens opérationnels de manager	
8 avril	Susciter l'envie d'acheter grâce à son étalage	
8 et 9 avril	Confectionner ses plats cuisinés à prix malins : le prêt à emporter	
15 avril	Concocter des émincés et des woks	
15 et 16 avril	Préparer les concours régionaux et nationaux : ART8	
15 et 16 avril	Comprendre la maturation et l'affinage des viandes	
17 au 19 avril	Réussir l'organisation de l'examen BP	
13 mai	Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires	
13 et 14 mai	Anticiper la cession / transmission de sa boucherie artisanale	
15 au 17 mai	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : la décoration des viandes	
21 et 22 mai	Préparer les concours régionaux et nationaux : l'AV5	
27 mai	Réussir ses entretiens individuels professionnels	
10 juin	Matriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité	
17 et 18 juin	Préparer les concours régionaux et nationaux : la décoration des viandes	
1 au 3 juillet	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : la charcuterie	
10 au 12 juillet	Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : l'agneau	

Une équipe entièrement dédiée à la réussite de votre projet

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

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





## LES SOLUTIONS POUR TRANSMETTRE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE LA PROFESSION

ARTISAN & BOUCHER  
UN SAVOIR-FAIRE  
en héritage 

perpétuer l'excellence  
et la transmission  
du savoir-faire

- **Stages PromoJeunes**
  - Lauréats et méritants
  - Découverte environnement professionnel
- **Préparation aux concours**
  - Olympiades des métiers
  - MAF, MOF
  - Coupe d'Europe
  - Championnat du Monde

obtenir une  
qualification  
professionnelle

- **CQP technicien boucher artisanal**
- **CQP charcutier préparateur artisanal**
- **BP boucher**
- **Manager d'Unité Marchande**
- **Licence professionnelle Commerce Distribution Boucher Manager**

se perfectionner ou  
acquérir de nouvelles  
compétences

- **Formations techniques en labo**
  - Boucherie
  - Charcuterie
  - Traiteur
- **Formations transversales en salle**
  - Management et RH
  - Gestion
  - Communication et vente
- **Formations hygiène / sécurité**

Une équipe entièrement dédiée à la réussite de votre projet

Christine Peyronnet  
christine.peyronnet@ensmv.org  
01 53 17 15 05  
Bruno Berthault  
bruno.berthault@ensmv.org  
01 53 17 30 25

Bérengère Lecorvaisier  
berengere.lecorvaisier@ensmv.org  
01 53 17 30 26  
Laurent Courte  
laurent.courte@ensmv.org  
01 53 17 15 01

Aline Fourgeot  
aline.fourgeot@ensmv.org  
01 53 17 15 08  
Barbara Lenoble  
barbara.lenoble@ensmv.org  
01 53 17 15 09

[www.ensmv.com](http://www.ensmv.com) - 37, bld Sault - 75012 Paris - 01 53 17 15 00