

Initiation à la réalisation de préparation de bouchères crues printemps/été

Cette formation est dédiée aux lauréats du CAP.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Apprentis des secteurs de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur : Lauréats 1	Lauréat du CAP	ENSMV	2.5 jours - 18 heures Jour 1 : 10h30 - 17h30 Jour 2 : 08h30 - 17h30 Jour 3 : 08h30 - 12h30	ENSMV 37 bd SOULT 75012 Paris



Objectifs pédagogiques

- Proposer une gamme variée de préparations bouchères crues destinée à une clientèle exigeante et dans l'attente de recettes et des produits de qualité.
- Valoriser de nombreux morceaux.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Mise à disposition de laboratoires agréés.
- Alternance des différentes méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative et participative.
- Supports pédagogiques



Contenu pédagogique

- Mise en œuvre des viandes.
- Préparation des viandes, désossage, dépiéçage, parage, épluchage, tranchage, ficelage, bardage.
- Appellations réglementaires en magasin.
- Argumentaire commercial approprié aux pièces de découpe.
- Conseil culinaire.
- Grammage, poids.



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 RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Bœuf et sa mirepoix aux rognons
- Bœuf mode lardé
- Paupiette de bœuf
- Poitrine d'agneau aux oignons grelots
- Épaule d'agneau et sa semoule aux fruits secs
- Rôti de poule vert galant
- Lapin à la choucroute
- Dinde au potiron et boudins blancs
- Poitrine de veau aux trois parfums
- Rôti de veau farci à l'Indienne
- Paupiettes de porc douceur à l'Orientale
- Carré de porc aux fruits



Nous contacter

Christine Peyronnet - 01 53 17 15 05 christine.peyronnet@ensmv.org

Bruno Berthault – 06 33 90 18 82 bruno.berthault@ensmv.org