

École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

37 boulevard Soult - 75012 PARIS - tél : 01 53 17 15 00

Apprentis les plus méritants

Présentation et décoration des viandes en boucherie de détail



PRÉREOUIS

• Être en deuxième année d'apprentissage

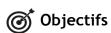


Jour 1: 10h30 - 17h30 Jour 2:08h30 - 17h30

Jour 3: 08h30 - 12h30







- Maîtriser et connaître l'équilibre des différentes façons de décorer la
- > Mise en œuvre d'une décoration appropriée à un thème.



Contenu pédagogique

- > Travail de la barde (galon, fleurs festonnage).
- > Sculpture sur légumes et tressage.



Moyens et méthodes pédagogiques

- Démonstration et application en atelier agréé.
- > Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- > Respect des règles d'hygiène.
- Remise d'un support pédagogique.

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Travail de la barde
- Travail des légumes
- Montage de décors sur viandes
- Équilibre et finesse des décors
- Harmonisation des couleurs





\rightarrow | \hat{A} la fin de chaque formation

Le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation. La formation est validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.

Nous contacter

Christine Peyronnet - 01 53 17 15 05 - christine.peyronnet@ensmv.org Bruno Berthault - 06 33 90 18 82 - bruno.berthault@ensmv.org

Siret: 784 521 296 00011 - Code APE: 85 59B