

Apprentis les plus méritants

Présentation et décoration des viandes en boucherie de détail

PUBLIC VISÉ



- Apprentis plus méritant

PRÉREQUIS

- Être en deuxième année d'apprentissage



INTERVENANT



- ENSMV

TEMPS



Durée : 2 jours 1/2

Horaires :

Jour 1 : 10h30 - 17h30

Jour 2 : 08h30 - 17h30

Jour 3 : 08h30 - 12h30

ACCUEIL



À partir de 8h30

LIEU



ENSMV
37, bd SOULT
Paris 12^e

Objectifs

- Maîtriser et connaître l'équilibre des différentes façons de décorer la viande.
- 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



À 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