

Découpe et valorisation de l'agneau

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

- Mettre en application les règles d'hygiène
- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe
- Transformer les pièces de découpe en vue d'une commercialisation objective.
- Pratiquer la découpe la plus appropriée pour garantir le succès de ses ventes.



Contenu pédagogique

- Appréciation de la carcasse.
- Les coupes réglementaires.
- Les techniques de transformation.
- Les règles d'hygiène.
- L'argumentaire.
- Les limites anatomiques



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

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



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

- Préparation et découpe de l'agneau.
- Désossage, séparation, parage et épluchage.
- Les coupes réglementaires de l'agneau.
- Le ficelage des morceaux.
- Les techniques de bardage sur les produits spécifiques.
- Le service détail.



Nous contacter

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