



Périodicité du 01/01/2023 au 31/12/2023					
Stages techniques et généraux					
Catégorie des stages	Stages méritants, Lauréats 1 et Lauréats 2	Nbre de sessions	Nbre de bénéficiaires	Nbre de retours de questionnaires à froid	Taux de stagiaires satisfaits et très satisfaits
Boucherie	Présentation et décoration des viandes en boucherie de détail	32	372	100%	99%
	Service détail : étalage et présentation des produits	13	134	100%	99%
	Découpe de l'agneau	37	387	100%	99%
	Découpe et valorisation de l'AV5	15	163	100%	98%
	Initiation à la réalisation de bouchères crues	7	93	100%	99%
	Coupe et découpe du demi-veau	23	224	100%	96%
	Préparation de la sous-épreuve de vente client (Nouveau BP)	5	43	100%	100%
Charcuterie	Charcuterie : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	7	92	100%	97%
Gestion	Ajuster sa gestion	4	47	100%	100%
Hygiène et sécurité	Affutage et affilage des couteaux	34	310	100%	99%
Concours	Préparation concours régionaux et finale MAF	6	85	100 %	98%

Mise à jour le 14/02/2024