École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

Nouveau

Réinventer l'agneau grâce à des préparations bouchères modernes et rentables
Lundi 15 mars 2027

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant diversifier leur offre d'agneau en développant des préparations bouchères modernes, attractives et adaptées aux attentes actuelles de la clientèle.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	ENSMV	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs
- Identifier les différents morceaux d'agneau et leurs possibilités de valorisation en boucherie.
- Maîtriser les techniques de préparation permettant de créer une gamme d'agneau moderne et attractive.
- Développer une offre rentable en valorisant les morceaux d'agneau à travers des préparations adaptées à la vente en boutique.

Contenu pédagogique
- Analyse des morceaux d'agneau et choix des techniques de valorisation adaptées.
- Techniques de découpe, désossage, préparation et assemblage des produits.
- Élaboration de préparations bouchères modernes à base d'agneau.
- Organisation de la production et conseils de présentation pour optimiser la commercialisation.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés
- Alternance d'apports techniques, de démonstrations et de mises en pratique.
- Réalisation des recettes par les participants sur plateau technique.
- Accompagnement individualisé par le formateur.
- Échanges d'expériences et analyse des réalisations.
- Dégustation et évaluation des produits.
- Remise d'un livret pédagogique comprenant les fiches techniques.

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

NOUVELLES RECETTES

IDÉES DE PRODUCTIONS RÉALISABLES PENDANT LE STAGE
- Découpe et valorisation d'un agneau
- Côtelette d'agneau préparée façon bouchère
- Rôti d'agneau farci aux saveurs du moment
- Paupiette d'agneau gourmande
- Mosaïque d'agneau inspiration thaïe
- Agneau façon burger bouchère
- Brochette d'agneau marinée aux influences méditerranéennes
- Tournedos d'agneau préparé



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

☎ Nous contacter
Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 0751541T
D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France