

## Développer de nouvelles préparations à base de viande

### Bouchères crues fin d'année

### Lundi 14 octobre 2024

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant amener du dynamisme et de la valeur ajoutée aux produits proposés.*

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



#### Objectifs

- Proposer à sa clientèle une gamme festive de produits.
- Valoriser une matière première appréciée par tous.
- Développer son offre commerciale.



#### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Utilisation de différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques des produits fabriqués sur place.
- Assistance technologique du formateur.
- Remise d'un support pédagogique.



#### Contenu pédagogique

- Mise en œuvre des viandes.
- Préparation des viandes, désossage, découpe, parage, épluchage, piéçage, bardage, ficelage.
- Appellations réglementaires en magasin.
- Argumentaire commercial approprié aux pièces de découpe.
- Conseils culinaires.



#### 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

#### IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Recettes en cours de réalisation



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](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)  
**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)