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

Maîtriser la découpe et la commercialisation de l'avant du cheval et développer la transmission des savoir-faire

Lundi 5 juillet 2027

Cette formation est destinée aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant découvrir tout le potentiel de la viande chevaline, maîtriser la valorisation de son avant et développer de nouvelles fabrications charcutières à transmettre et à partager.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, salarié, Formateurs de CFA, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.	Aucun	420 € HT/pers.	ENSMV	Durée : 7 heures Début: 9h00 Fin : 17h00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs

- Maîtriser les techniques de découpe et de valorisation des différents morceaux de l'avant du cheval.
- Développer la commercialisation de la viande chevaline grâce à une présentation adaptée et un argumentaire de vente.
- Réaliser des fabrications charcutières à base de viande chevaline et enrichir ses savoir-faire professionnels à transmettre aux apprentis.

Contenu pédagogique

- Connaissance de l'anatomie et des limites de découpe de l'avant du cheval.
- Identification des morceaux et des coupes réglementaires.
- Techniques de découpe, désossage, parage et préparation des morceaux.
- Commercialisation de l'avant du cheval : présentation des morceaux, destinations culinaires et argumentaire de vente.
- Techniques de transformation et fabrication de produits de charcuterie à base de viande chevaline.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Apports techniques du formateur et échanges d'expériences entre participants.
- Démonstrations et mises en pratique au laboratoire à partir des différents morceaux de viande chevaline.
- Utilisation de fiches techniques et réalisation de fabrications permettant d'acquérir et de perfectionner les savoir-faire professionnels.

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 REALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Découpe et valorisation de l'avant du cheval.
- Préparation et présentation commerciale des morceaux.
- Travail sur les arguments de commercialisation et les destinations culinaires.
- Réalisation de produits de charcuterie à base de viande chevaline.



☎ 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