

## Dynamiser ses ventes par la mise en place d'une gamme spécifique

### La clientèle change, changeons l'agneau

Lundi 23 septembre 2024

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant orienter une nouvelle clientèle vers la viande d'agneau et dynamiser les ventes*

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



#### Objectifs

- Développer ses ventes d'agneau.
- Elaborer es préparations bouchères rapides, simples, surprenantes et faciles à cuisiner.
- Assurer une rentabilité optimale et la bonne valorisation de toute la carcasse par un travail simple.



#### 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

- Découpe et valorisation de chaque pièce en une ou plusieurs préparations.
- Sélection des ingrédients.
- Techniques d'élaboration, d'assemblage, de hachage, de montage, de ficelage.
- Conseils culinaires, commercialisation.
- Durée de vie, conservation, préconisations sanitaires.
- Indicateurs ratios économiques.
- Positionnement de son offre selon les clients, la saisonnalité.



#### 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

- Mini-gigot en melon et son beurre d'estragon
- Selle de gigot « délice cocktail »
- T-Bone d'agneau forestier
- Noisettes garnies
- Poitrine d'agneau au romarin et tomates confites
- Paupiette d'agneau façon couscous

#### Préparations hachées assaisonnées :

- Délice pimenté
- Olivettes d'agneau
- A la grecque
- Cœur de brebis



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)