

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur AV5

Du mercredi 13 au vendredi 15 novembre 2024

Cette formation est réservée exclusivement aux formateurs de CFA et aux Conseillers Entreprises pour Ecole (CEE) souhaitant transmettre aux apprentis les exigences de la coupe et découpe nationale

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Conseillers Entreprise pour Ecole (CEE) Formateurs de CFA Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	810 € HT	ENSMV	Durée : 18 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 : 30 Jour 3 : 8 :30 – 12 :30	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Respecter la coupe réglementaire du référentiel.
- Affiner la méthode de coupe afin d'assurer une pédagogie performante.
- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe issus de l'AV5 de bœuf.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application d'une découpe en atelier
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- Technologie et appellation réglementaire.
- Remise d'un dossier pédagogique.

LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Points de repère de la coupe réglementaire
- Points de repère de séparations
- Désossage, parage, épluchage, piéçage
- Mise en forme, bardage et ficelage
- Service Détail



Contenu pédagogique

- Prise en compte des limites anatomiques, osseuses et musculaires.
- Analyse des facteurs de variation de la qualité de la viande.
- Technique de désossage, de séparation, de parage et d'épluchage.
- Méthode de bardage et de ficelage.
- Service détail



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



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org