

Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur La décoration des viandes

Mercredi 4 au vendredi 6 décembre 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant transmettre l'art de la décoration des viandes.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Conseillers Entreprise pour Ecole (CEE) Formateurs de CFA Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	810 € HT/Pers.	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 Soult 75012 Paris



Objectifs

- Réaliser des taillages sur fruits et légumes, et des décorations comestibles.
- Connaître les différentes techniques de travail de la barde.
- Savoir créer une décoration homogène et élégante sur les pièces de viande.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application en atelier.
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- Respect des règles d'hygiène.
- Remise d'un support pédagogique.



Contenu pédagogique

- Travail de la barde (galons, fleurs, festonnage).
- Sculpture dur légumes.
- Festonnage.



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 RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Travail de la barde.
- Travail des légumes.
- Montage de décors sur les viandes.
- Equilibre et finesse des décors.
- Harmonisation des couleurs.



Nous contacter

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