

## Optimiser vos marges par la découpe et la rentabilité du ½ bœuf Lundi 16 et mardi 17 septembre 2024

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant valoriser l'ensemble des pièces du bœuf.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/Pers	Christophe IP YAN FAT, MOF Boucher	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 boulevard Sout 75012 Paris



### Objectifs

- Faire une analyse complète de la découpe.
- Evaluer son potentiel de progression.
- Être à terme rentable.
- Savoir prendre des décisions adaptées selon l'offre et la demande.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Face à face pédagogique et technique du formateur.
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les coupes réglementaires.
- Remise d'un support pédagogique.



### Contenu pédagogique

- Appréciation de la carcasse.
- Séparation des morceaux de coupes (repère anatomiques, musculaires et osseux).
- Valorisation commerciale des morceaux de détail.
- Calcul des différents rendements.
- Calcul de la rentabilité selon les prix de vente appliqués.
- Différents coefficients de marge et réajustement de marge



### 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

- Les coupes réglementaires
- Désossage, séparation, parage et épluchage
- Les techniques de bardage
- Le service détail
- La présentation commerciale
- Le rendement et la marge

### 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)