

Optimiser vos marges par la découpe et la rentabilité du ½ porc et sa destination en charcuterie

Lundi 4 et mardi 5 novembre 2024

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

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € T/Pers	Alain MONTASSIER, Charcutier traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 17 :00 Jour 2 : 8 :00 – 16 :00	ENSMV 37 boulevard Sault 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.



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

- Coupes réglementaires
- Désossage, séparation, parage et épluchage
- Mise en salaison des viandes
- Réalisation de produits de charcuterie (Terrines, pâtés, rillettes)
- Présentation commerciale

Nous contacter

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

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