

Optimiser vos marges par la découpe et la rentabilité du ½ veau Lundi 28 octobre 2024

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

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

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