

**Préparer les concours régionaux et nationaux :**

**Démonstration et révision**

**(Boeuf, veau, agneau)**

**Lundi 21 et mardi 22 octobre 2024**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant se donner toutes les chances de remporter un concours.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANTS	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT	Sébastien RUFFIER MOF Boucher Mickaël CHABANON MOF Boucher	Durée : 14 heures Jour 1 - 9 :00 - 17 :00 Jour 2 - 8 :30 - 16 :30	ENS MV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



**Objectifs**

- Connaître les différents critères de la coupe réglementaire du bœuf, du veau et de l'agneau.
- Connaître les bases anatomiques de ces 3 types de viandes.
- Définir la destination culinaire de la découpe en maîtrisant le piéçage et les pesées.



**Contenu pédagogique**

- La fente
- La coupe réglementaire
- La découpe
- Le désossage
- Le parage
- L'épluchage
- Le bardage
- Le ficelage
- Le service détail



**Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés**

- Démonstration de découpe sur les 3 types de viandes en atelier agréé
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les coupes réglementaires
- Face à face pédagogique
- Remise d'un support pédagogique



**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**

**Béregère LECORVAISIER Tel. 01 53 17 30 26**

**Aline Fourgeot Tel. 01 53 17 15 08**

**berengere.lecorvaisier@ensmv.org**

**aline.fourgeot@ensmv.org**