

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.



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



Contenu pédagogique

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

Nous contacter

Bérengère LECORVAISIER Tel. 01 53 17 30 26

Aline Fourgeot Tel. 01 53 17 15 08

berengere.lecorvaisier@ensmv.org

aline.fourgeot@ensmv.org