

Périodicité du 01/01/2024 au 30/06/2024					
Stages techniques et généraux					
Catégorie des stages	Stages méritants, Lauréats 1 et Lauréats 2	Nbre de sessions	Nbre de bénéficiaires	% de retours de questionnaires à froid	Taux de satisfaction (stagiaires satisfaits / très satisfaits)
Boucherie	Présentation et décoration des viandes en boucherie de détail	23	274	100	99%
	Le demi-porc : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	2	10	100	100%
	Service détail : étalage et présentation des produits	3	30	100	98%
	Découpe de l'agneau	23	219	100	100%
	Découpe et valorisation de l'AV5	15	140	100	98%
	Initiation à la réalisation de bouchères crues	9	92	100	100%
	Filière abattage en France	2	19	100	100%
	Techniques et comportements	2	5	100	100%
	Coupe et découpe du demi-veau	26	263	100	99%
	Préparation de la sous-épreuve de vente client (Nouveau BP)	11	104	100	99%
Charcuterie	Charcuterie : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	8	87	100	95%
Gestion	Rendements et calculs				
Hygiène et sécurité	Affutage et affilage des couteaux	13	105	100	99%
	Application des règles d'hygiène	2	11	100	100%
Préparation concours et examens					
Catégorie des stages	Préparation concours régionaux et finale MAF	Nbre de sessions	Nbre de bénéficiaires	Nbre de retours de questionnaires à froid	Taux de satisfaction
Concours	Préparation MAF	8	97	100	99%