

ENSMV

DEPUIS 1957

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA VIANDE

Calendrier perfectionnement - Paris 2025



Notre nouveau site
n'attend que vous !

Transmettre le
savoir-faire artisanal
de la profession

FORMATIONS PERFECTIONNEMENT

Thème	Intitulés des formations	
BOUCHERIE	Comprendre la maturation et l'affinage des viandes	
	Développer une gamme estivale de saucisserie	
	Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha	
	Développer de nouvelles préparations à base de volaille	
	Maîtriser la préparation d'émincés savoureux	
	Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires	
	Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues de fin d'année	
	Maîtriser l'art de la volaille festive	
	Élaborer de savoureuses paupiettes aux goûts variés et originaux	
	Valoriser les viandes par la cuisson	
CHARCUTERIE	Développer la charcuterie sans porc	
	Comprendre les bases essentielles de la fabrication des produits en croûte	N
	Maîtriser la fabrication du foie gras et de ses variations gourmandes	N
	Réinventer la charcuterie de Noël : techniques et créativité	
	Confectionner les galettes des rois salées	
	Maîtriser les techniques et la fabrication de produits secs spécifiques	N
TRAITEUR	Confectionner ses plats cuisinés à prix malins (viande et volaille)	
	Développer sa gamme d'entrées et de plats traiteurs à emporter	
	Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales (1ère et 2ème parties)	
	S'initier aux tapas et pièces cocktails	N
	Comprendre le fumage des produits à base de viande, poisson ou légume	N
	Établir sa carte traiteur pour les fêtes de Pâques	
	Cuisiner les légumes et garnitures de saison revisités	N
	Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide	
	Maîtriser l'art des salades et poké bowls : techniques et créations innovantes	N
	Élaborer une offre créative de burgers	N
	Développer sa gamme de produits en semi-conserve	
	Conquérir un nouveau public avec une offre snacking	
	Sublimiser ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes	
Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année		

CALENDRIER DES STAGES PERFECTIONNEMENT INTER-ENTREPRISES PARIS 2025

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
		10-11								
		24								
			7							
			28							
				12						
						7				
								20		
									3	
									24	
										1
13-14										
					11-12					
					16-17					
							22-23			
									5-6	
			14-15							
20-21										
	10-11									
	17-18	17-18								
		10-11								
								27-28		
		26-27								
			23-24							
			28-29							
				5-6						
				26-27						
					2-3					
								13-14		
									17	
							29-30			

FORMATIONS PERFECTIONNEMENT

Thème	Intitulés des formations	
PRÉPARATION AUX CONCOURS - FORMATIONS DE FORMATEURS	Bœuf AV5 : maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	
	Agneau : maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	
	Comprendre les nouvelles normes d'évaluation d'un jury d'examen CAP et BP	
	Décoration des viandes : se perfectionner pour préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	
	Bœuf ART8 : maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	
	Veau : maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	
	Pâtisserie salée : perfectionner sa technique pédagogique de formateur	N
	Charcuterie : perfectionner sa technique pédagogique de formateur	
GESTION - RESSOURCES HUMAINES - VENTE	Encadrer et optimiser l'engagement des apprenants de la nouvelle génération	N
	Savoir utiliser les outils pédagogiques spécifiques du campus digital des métiers de la viande	N
	Améliorer ses marges en boucherie grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges	
	Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur artisanale	
	Anticiper la cession/transmission de sa boucherie artisanale	
	Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur	
	Comprendre les fondamentaux du management d'équipe	
	Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant	
HYGIÈNE - PRÉVENTION - SÉCURITÉ - RSE	Maîtriser ses entretiens opérationnels de manager	
	Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs	
	Réussir ses entretiens individuels professionnels	
	Développer la visibilité et la notoriété de sa boucherie artisanale à travers différentes actions simples de communication	
	Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène	
	Maîtriser les bons procédés de conditionnement	
	Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité	
	Mettre en place une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en boucherie	

CALENDRIER DES STAGES PERFECTIONNEMENT INTER-ENTREPRISES PARIS 2025

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
27-28										
		17-18								
				5						
					2-3					
							8-9			
							22-23			
						1 au 3				
										15-17
	10-11							13-14		
		24							4	
		10						20		
		17 au 21			30 au 4				3 au 7	
				12-13					17-18	
		3								
		10-11 et 31								
					2					
		3						20		
	17							6		
									17	
		10								
	3		7	12			8	6	3	
		24						13		
				5			15			
						7				

LES SOLUTIONS POUR TRANSMETTRE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE LA PROFESSION



PERPÉTUER L'EXCELLENCE ET LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

Stages PromoJeunes
 - Lauréats et méritants
 - Découverte environnement professionnel

Préparation aux concours
 - SIA
 - MAF, MOF
 - Coupe d'Europe
 - Championnat du Monde
 - Worldskills France Europe Monde

OBTENIR UNE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

- CQP technicien boucher artisanal
- CQP charcutier préparateur artisanal
- Certificat de spécialisation vente-conseil en boucherie
- BP boucher
- Manager d'Unité Marchande
- Licence professionnelle Commerce Distribution

ACQUÉRIR DE NOUVELLES COMPÉTENCES

- Formations techniques en labo
 - Boucherie
 - Charcuterie
 - Traiteur
- Formations transversales en salle
 - Management et RH
 - Gestion
 - Communication et vente
- Formations hygiène / sécurité

Une équipe entièrement dédiée à la réussite de votre projet

Béregère Lecorvaisier
 berengere.lecorvaisier@ensmv.org
 01 53 17 30 26
 Laurent Courte
 laurent.courte@ensmv.org
 01 53 17 15 01

Christine Peyronnet
 christine.peyronnet@ensmv.org
 01 53 17 15 05
 Béregère Lecorvaisier
 berengere.lecorvaisier@ensmv.org
 01 53 17 30 26

Aline Fourgeot
 aline.fourgeot@ensmv.org
 01 53 17 15 08
 Barbara Lenoble
 barbara.lenoble@ensmv.org
 01 53 17 15 09