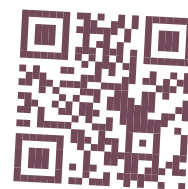


# ENSMV

DEPUIS 1957

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA VIANDE

2025



Notre nouveau site  
n'attend que vous !

Transmettre le  
savoir-faire artisanal  
de la profession

# Formation intra entreprise ou sur-mesure : une solution disponible partout en France

**Vous avez des projets importants, vous souhaitez vous donner toutes les chances de réussir ?**

**Cette solution est faite pour vous et rencontre un succès grandissant.**

**Donnez de la perspective à vos projets d'entreprise, aussi variés soient-ils :**

- Fidélisation des salariés
- Développement du chiffre d'affaires
- Amélioration de la qualité de service
- Valorisation de l'entreprise
- Diversification d'activité
- Évolution des compétences de vos équipes...

## 2 formules au choix

### 1/ Organisation dans votre entreprise d'un stage déjà présent dans le catalogue

Tous les stages proposés par le Service Perfectionnement de l'ENSMV peuvent être réalisés dans votre entreprise. Ils permettent de renforcer la cohésion d'équipe et de se centrer sur les problématiques de l'entreprise.

Les avantages :

- Un choix de date convenant à vos impératifs
- Un formateur sélectionné spécifiquement pour votre entreprise
- Une formation se déroulant dans vos locaux
- Des collaborateurs mis en situation directement dans votre entreprise

### 2/ Élaboration d'un stage sur-mesure à partir de vos besoins

Un cahier des charges précis permet d'aboutir à un programme de formation élaboré sur-mesure. Les objectifs de formation validés avec vous correspondent parfaitement aux besoins identifiés de votre entreprise. La formation coconstruite est ainsi une solution pour atteindre vos objectifs.

Les avantages :

- Une expression de vos besoins personnellement définie
- Une formation répondant aux enjeux spécifiques et opérationnels de votre projet
- Des contenus et une pédagogie adaptés à vos objectifs
- Un formateur sélectionné spécifiquement pour votre entreprise
- Une date convenant parfaitement à vos impératifs et plages d'activité
- Une formation se déroulant dans vos locaux
- Une mise en situation réelle des collaborateurs dans votre entreprise

La formation professionnelle INTRA sur-mesure présente des atouts indéniables aussi bien pour les salariés que pour les chefs d'entreprise.

**Donnez-vous les moyens de vos ambitions !**

**N'hésitez pas à contacter Barbara LENOBLE.**

**01 53 17 15 09 - [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)**

# Quelques exemples de formations organisées en **intra-entreprise** ou **sur-mesure**

## Boucherie

- Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires
- Augmenter sa rentabilité avec le Rapid'veau®
- Comprendre la maturation et l'affinage des viandes
- Concocter des émincés et des woks
- Créer l'évènement attractif : la rôtisserie
- Développer de nouvelles préparations à base de viande : les bouchères crues
- (re)Découvrir la charcuterie de Noël : Ballotines, galantines et boudins blancs
- Valoriser la coupe, la découpe et le service au détail : bœuf, veau, agneau, porc
- Diversifier ses ventes par de nouvelles recettes à base de viande hachée
- sublimer les volailles de fin d'année
- Mettre en valeur des produits carnés : une décoration simple et artistique
- Développer sa polyvalence de collaborateur en boutique
- Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha
- Diversifier son offre avec les produits tripiers
- Susciter l'envie d'acheter grâce à son étalage
- Valoriser les viandes par la cuisson
- Maîtriser la cuisson à juste température
- Développer une nouvelle gamme estivale : grillades et saucisserie

## Charcuterie - Traiteur

- Maîtriser les pièces cocktails salées ou sucrées
- Organiser les buffets froids
- Développer une gamme de produits en semi-conserve
- Comprendre l'étuvage et le fumage des produits à base de viande / poisson
- Établir sa carte-traiteur selon la saison
- Fabriquer ses produits de charcuterie au fil des saisons (Terrines)
- Se différencier par ses créations originales de produits en croûte
- sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes
- Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide
- Élargir sa gamme fait maison à travers les produits secs
- Préparer les fêtes de fin d'année, retour aux fondamentaux : le foie gras
- Proposer une nouvelle gamme de pièces cocktails et de verrines
- Conquérir un nouveau public avec une offre snacking





## Gestion

- Améliorer ses marges grâce au logiciel de gestion interactive
- Savoir lire et analyser un bilan et un compte de résultat
- Gérer efficacement sa trésorerie
- Lire et interpréter les états financiers
- Comprendre les fondamentaux de la fiche de paie pour éviter les redressements sociaux

## Réglementation, Hygiène & Sécurité

- Devenir Sauveteur Secouriste du Travail
- Maîtriser les bons procédés de conditionnement
- Maintenir et actualiser ses compétences de Sauveteur Secouriste du Travail
- Maîtriser le pouvoir de coupe de ses outils par l'affûtage et l'affilage des couteaux
- Garantir le respect du Guide des bonnes Pratiques d'hygiène
- Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité
- Mettre en place le document unique
- Savoir manipuler un extincteur dans le cadre de la sécurité incendie
- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire

## Communication & Ventes

- Construire et développer sa stratégie commerciale
- Savoir utiliser un argumentaire approprié au produit
- Développer son commerce et communiquer sur les réseaux sociaux Niv. 1 ou Niv. 2
- Fidéliser sa clientèle par la qualité de service
- Prospector pour développer de nouveaux marchés
- Développer sa performance commerciale



## Management & Ressources humaines

- Comprendre les fondamentaux du management d'équipe
- Développer son leadership et la cohésion d'équipe
- Réussir ses entretiens individuels professionnels
- Prévenir et gérer les tensions et les conflits
- Maîtriser ses entretiens opérationnels
- Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs

## Pédagogie & Transmission du savoir-faire

- Maîtriser le référentiel CAP ou BP dans sa pratique de formateur
- Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : bœuf, veau, agneau, porc
- Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant (Tuteur-Maître d'apprentissage)

**À noter : Toutes les formations proposées par l'ENSMV peuvent être organisées en INTRA pour les formateurs.**



# 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**
  - Olympiades des métiers
  - MAF, MOF
  - Coupe d'Europe
  - Championnat du 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 Boucher Manager

## SE PERFECTIONNER OU 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

Christine Peyronnet  
christine.peyronnet@ensmv.org  
01 53 17 15 05  
Bruno Berthault  
bruno.berthault@ensmv.org  
01 53 17 30 25

Bérengère Lecorvaisier  
berengere.lecorvaisier@ensmv.org  
06 47 32 44 01  
Laurent Courte  
laurent.courte@ensmv.org  
06 75 89 32 38

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

www.ensmv.com - 37, bld Sault - 75012 Paris - 01 53 17 15 00