

AGNEAU : Maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie

Lundi 17 et mardi 18 mars 2025

Cette formation est destinée aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant exceller dans les concours ou perfectionner leur technique professionnelle pédagogique.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, salarié, Formateurs de CFA, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.	Aucun	840 € HT/pers.	ENSMV MOF Boucher	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Fin : 8 :30 - 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- **Maîtriser et comprendre les critères de la coupe et de la découpe réglementaires**, en se familiarisant avec les exigences spécifiques des concours.
- **Développer des méthodes d'enseignement efficaces** pour transmettre les pratiques professionnelles essentielles aux apprenants.
- **Appréhender l'importance d'une bonne préparation**, en développant des stratégies et techniques adaptées pour atteindre son objectif.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Démonstration en atelier** : découpe de l'agneau en direct.
- **Planification des étapes clés** : mise en œuvre des coupes réglementaires.
- **Face-à-face pédagogique** : suivi personnalisé des stagiaires.
- **Remise d'un support pédagogique** : document de référence avec techniques et schémas.



Contenu pédagogique

- Appréciation de carcasse pour préjuger de la qualité.
- Limites anatomiques osseuses et musculaires.
- Techniques de découpe, désossage, séparation, parage et épluchage.
- Techniques de préparation des viandes et valorisation des morceaux de 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.

LES REALISATIONS PENDANT LE STAGE

1^{er} jour : Démonstration / 2e jour : Application

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • La coupe réglementaire • Le désossage • Le parage • L'épluchage | <ul style="list-style-type: none"> • Le bardage • Le ficelage • Le piéçage • Le service détail |
|--|--|



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08

barbara.lenoble@ensmv.org

aline.fourgeot@ensmv.org