

Décoration des viandes : se perfectionner pour préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie

Lundi 2 et mardi 3 juin 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 Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Sébastien COIRIER, MOF Boucher	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- **Maîtriser les techniques avancées de sculpture et de décoration des viandes**, afin de se donner toutes les chances de se démarquer lors 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 les stratégies et techniques adaptées pour atteindre son objectif.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application en atelier agréé.
- Planification des étapes clés pour mettre en œuvre les travaux sur les légumes, la barde, les os et la graisse.
- Face à face pédagogique.
- Remise d'un support pédagogique.

LES REALISATIONS PENDANT LE STAGE

1^{er} jour : Démonstration

2^{ème} jour : Application

- Travail de la barde
- Travail des légumes
- Travail de la farine de graisse
- Travail de l'os
- Travail de la graisse



Contenu pédagogique

- Travail de la barde (galon, fleurs, festonnage).
- Sculpture sur légumes et tressage.
- Préparation des fleurs en farine de graisse.
- Travail de l'os.
- Travail de la graisse (sculptures et plaques).



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un questionnaire.
- Questionnaire à froid.



Nous contacter

Bérengère LECORVAISIER Tel. 01 53 17 30 26 – berengere.lecorvaisier@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 -17 aline.fourgeot@ensmv.org



École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande

37 boulevard Sout - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00

www.ensmv.com