

## ½ VEAU : Maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie

**Lundi 20 et mardi 21 avril 2026**

*Cette formation est destinée aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant renforcer leur maîtrise des découpes du 1/2 veau et transmettre un savoir-faire conforme aux référentiels nationaux.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, salarié, Formateurs de CFA, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.	Aucun	840 € HT/pers.	Michel MASSONNEAU MOF Boucher	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :30 - 16 :30	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



### Objectifs

- **Réaliser avec rigueur les découpes du 1/2 veau** selon les référentiels techniques en vigueur.
- **Affiner la valorisation des pièces issues du 1/2 veau** pour une offre commerciale variée et qualitative.
- **Adapter sa posture et ses explications pour transmettre efficacement les savoir-faire** en situation de formation et d'apprentissage.



### 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<sup>er</sup> jour : Démonstration / 2e jour : Application

- La coupe réglementaire
- Le désossage
- Le parage
- L'épluchage
- 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