

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 épéchage.
- 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 / 2^e 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