

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

**Lundi 22 et mardi 23 septembre 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<sup>er</sup> jour : Démonstration / 2<sup>ème</sup> jour : Application**

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



### Nous contacter

**Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09**

**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08**

**barbara.lenoble@ensmv.org**

**aline.fourgeot@ensmv.org**