

PRÉPAREZ AU MIEUX LES CONCOURS RÉGIONAUX OU NATIONAUX

POUR TRANSMETTRE NOTAMMENT LES EXIGENCES DE LA COUPE ET DECOUPE
NATIONALE DANS LE RESPECT DES REFERENTIELS EXISTANTS

UN PROGRAMME DE FORMATIONS THEMATIQUES MIS EN PLACE EXCLUSIVEMENT PAR L'ENSMV



Boeuf AV5

- Respecter la coupe réglementaire du référentiel.
- Affiner la méthode de coupe.
- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe issus de l'AV5 de boeuf.

27-28 janvier



Agneau

- Respecter la coupe réglementaire du référentiel.
- Affiner la méthode de coupe.
- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe issus d'une carcasse d'agneau.

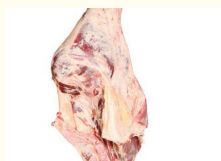
17-18 mars



Décoration des viandes

- Réaliser des taillages sur fruits et légumes et des décorations comestibles.
- Connaître les différentes techniques de travail de la barde.
- Savoir créer une décoration homogène et élégante sur les pièces de viande.

2-3 juin



Boeuf ART8

- Respecter la coupe réglementaire du référentiel.
- Affiner la méthode de coupe.
- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe issus d'une carcasse de boeuf.

8-9 septembre



Veau

- Respecter la coupe réglementaire du référentiel.
- Affiner la méthode de coupe.
- Valoriser l'ensemble des morceaux de découpe issus d'une carcasse de demi veau.

22-23 septembre

Tarifs | 840 € HT

Durée | 2 jours

TRANSMETTRE LE SAVOIR FAIRE ARTISANAL DE LA PROFESSION