

Périodicité du 01/01/2024 au 31/12/2024					
Stages techniques et généraux					
Catégorie des stages	Stages méritants, Lauréats 1 et Lauréats 2	Nbre de sessions	Nbre de bénéficiaires	% de retours de questionnaires à chaud	Taux de satisfaction (stagiaires satisfaits / très satisfaits)
Boucherie	Présentation et décoration des viandes en boucherie de détail	28	339	99.70%	98%
	Le demi-porc : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	3	18	100.00%	96%
	Service détail : étalage et présentation des produits	7	88	99.70%	97%
	Découpe de l'agneau	36	348	100.00%	100%
	Découpe et valorisation de l'AV5	18	171	100.00%	98%
	Initiation à la réalisation de bouchères crues	11	110	100.00%	100%
	Filière abattage en France	2	19	100.00%	100%
	Techniques et comportements	2	5	100.00%	100%
	Coupe et découpe du demi-veau	35	358	100.00%	99%
	Préparation de la sous-épreuve de vente client (Nouveau BP)	12	115	100.00%	99%
Charcuterie	Charcuterie : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques	8	87	100%	95%
	Pj : repas traiteur	1	11	100%	100%
Gestion	Rendements et calculs	1	12	100%	99%
Hygiène et sécurité	Affutage et affilage des couteaux	13	105	100%	99%
	Application des règles d'hygiène	2	11	100%	100%
Préparation concours et examens					
Catégorie des stages	Préparation concours régionaux et finale MAF	Nbre de sessions	Nbre de bénéficiaires	Nbre de retours de questionnaires à froid	Taux de satisfaction
Concours	Préparation MAF	8	97	100%	99%