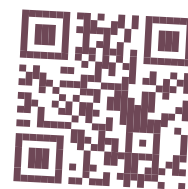


ENSMV

DEPUIS 1957

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS DE LA VIANDE

2025



Notre nouveau site
n'attend que vous !

Transmettre le
savoir-faire artisanal
de la profession

Et si vous choisissiez notre nouvelle terrasse panoramique pour sublimer tous vos évènements ?

L'ENSMV, un lieu unique pour prendre de la hauteur.

- Séminaire
- Réunion
- Formation
- Cocktail
- Repas
- Conseil d'administration
- Présentation de matériel
- Buffet

- Petit-déjeuner
- Démonstration culinaire
- Lancement de produit
- Assemblée générale
- Visio-conférence

...

Toutes les configurations, options et combinaisons sont envisageables.



Parce que la réussite de vos projets mérite une attention toute particulière.

L'ENSMV, Le partenaire formation de votre réussite

Chers professionnels,

Nous avons le plaisir de vous proposer notre brochure de formations pour l'année 2025.

Vous y découvrirez plusieurs nouveautés, aussi bien dans les stages transversaux que techniques pour nos offres de formations PERFECTIONNEMENT, PROMO JEUNES et DIPLÔMANTES.

Parce que suivre une formation à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande, c'est avant tout la possibilité de bénéficier d'une offre régulièrement enrichie et renouvelée.

Le choix de la qualité

Une formation réussie est toujours le résultat d'une **alchimie** entre plusieurs éléments :

- un **contenu** qui répond aux enjeux et problématiques du moment ;
- une **animation** par un professionnel de la formation qui allie expertise technique et pédagogie ;
- une **méthodologie** qui capte l'attention et permet de rendre le public acteur de la formation.

Dans ce lieu unique en France entièrement rénové, ces 3 éléments sont réunis.

Le choix de l'expérience et de l'innovation

L'ENSMV accompagne depuis plus de **65 ans** les professionnels de la boucherie, charcuterie-traiteur artisanale dans leurs stratégies de formation. Quel que soit l'objectif recherché, nous aurons toujours à cœur de vous proposer des formations opérationnelles qui sont des **réponses à vos enjeux et problématiques quotidiennes**.

La formation n'est-elle pas la solution idéale pour aider la profession et ses acteurs à anticiper, innover, se diversifier ou s'adapter aux évolutions ?

L'innovation est ainsi présente dans nos formations puisque nous intégrons progressivement les technologies de **l'intelligence artificielle** et de la **réalité virtuelle**.

Une plateforme numérique multimodale de ressources pédagogiques ludiques et complémentaires, **Le Campus Digital des Métiers de la Viande**, est maintenant disponible ! Vous trouverez un lien d'accès sur notre tout nouveau site internet : www.ensmv.com

Le choix de l'expertise

Nos formateurs

Afin d'atteindre l'excellence, l'ENSMV s'appuie sur l'expertise et le **savoir-faire** de ses formateurs.

Pour vous permettre d'être accompagné par les meilleurs, ces intervenants sont sélectionnés selon leur domaine d'intervention et leur capacité à transmettre leur savoir et à inculquer des réflexes. Certains de ces praticiens confirmés sont titulaires du prestigieux titre Un des Meilleurs Ouvriers de France.

Parce que chacun de vos projets mérite une attention toute particulière, contactez-nous sans plus attendre.

Une offre complète de formations

Une offre de stages PERFECTIONNEMENT

L'équipe commerciale se tient à votre entière disposition pour répondre au mieux à vos attentes et organiser vos formations perfectionnement inter, intra, sur mesure à Paris ou en province.

Pour l'étude de vos besoins, **Barbara Lenoble** est à votre disposition au 01 53 17 15 09 / barbara.lenoble@ensmv.org

Pour la gestion administrative et le montage de votre dossier, **Aline Fourgeot** est à votre écoute au 01 53 17 15 08 / aline.fourgeot@ensmv.org

Une offre de stages PROMOJEUNES

Ce programme national paritaire exclusif permet aux jeunes apprentis de parfaire leurs connaissances, développer leurs compétences ou découvrir toutes les facettes de l'environnement professionnel.

Pour la mise en place et l'organisation des actions, **Béregère Lecorvaisier** est à votre écoute 01 53 17 30 26 / berengere.lecorvaisier@ensmv.org

Pour la gestion administrative des formations, **Christine Peyronnet** est à votre disposition au 01 53 17 15 05 / christine.peyronnet@ensmv.org

Une offre de formations en alternance CERTIFIANTES et DIPLÔMANTES

L'ENSMV propose un parcours de formation en alternance varié du CQP technicien boucher artisanal à la Licence Professionnelle en passant par le CQP charcutier préparateur artisanal, le Brevet Professionnel, le certificat de spécialisation vente-conseil en boucherie ou le titre Manager d'Unité Marchande. Chaque formation permet d'entrer ou d'évoluer au sein de la profession en fonction de l'objectif recherché : se reconverter, acquérir une expertise technique ou diriger une boucherie.

Notre équipe dédiée vous accompagne dans la réalisation de votre objectif :

Béregère Lecorvaisier

01 53 17 30 26 / berengere.lecorvaisier@ensmv.org

Laurent Courte

01 53 17 15 01 / laurent.courte@ensmv.org

David Campagne
Directeur

L'ENSMV ET LA QUALITÉ

Chaque projet de formation qu'il soit individuel, collectif, organisé en intra, en interentreprises ou sur mesure, à Paris ou en province mérite toute notre attention.

L'offre de formation perfectionnement est en effet déclinable partout en France. Toutes nos formations sont personnalisables et adaptables aux différentes demandes et spécificités locales.

Pour faire de votre projet un succès, nous mettons en œuvre à l'ENSMV une méthodologie orientée client/qualité de service qui respecte scrupuleusement les différentes étapes suivantes :

- Recueil des besoins du candidat ou de l'entreprise
- Élaboration ou proposition de programme correspondant aux besoins exprimés
- Validation de l'adéquation entre les objectifs de la formation proposée et les besoins formulés
- Organisation matérielle de la formation
- Choix du formateur qualifié
- Évaluation du niveau de connaissances / compétences avant-après formation
- Évaluation à chaud de la satisfaction
- Communication des statistiques qualité
- Évaluation à froid de la satisfaction

Les locaux et équipements du 37 bd Soult à Paris permettent de garantir votre satisfaction :

- 3 laboratoires de boucherie / 1 laboratoire de cuisine charcuterie traiteur
- 30 chambres doubles entièrement rénovées
- 1 restaurant
- 9 salles de formation
- 1 espace réalité virtuelle
- 1 terrasse équipée d'un espace de formation/ réception

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification Qualiopi a été obtenue au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

L'ENSMV s'est vue renouveler en août 2024 pour 3 ans la certification QUALIOPi dont la finalité est de garantir la qualité des processus mis en œuvre par les prestataires de formation. Cette marque QUALIOPi répond à un processus d'attribution rigoureux et normé selon un référentiel national comprenant 7 critères et 32 indicateurs relatifs à la qualité des actions de formation professionnelle.

L'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande a été certifiée pour les actions de formation et les actions de formation en apprentissage de belle manière puisque 100% des critères et indicateurs ont été validés, sans aucune non-conformité.

L'ENSMV est centre d'excellence pour les WorldSkills France.

Pour atteindre ses objectifs qualité et assurer votre satisfaction, l'ENSMV s'appuie également sur son équipe pédagogique experte et son réseau national d'intervenants spécialisés.



S O M M A I R E

1/ Les formations perfectionnement

FORMATIONS INTER ENTREPRISES À PARIS	Page
CALENDRIER 2025 PAR THÈME	6-9
BOUCHERIE	6
CHARCUTERIE	6
TRAITEUR	6
PRÉPARATION CONCOURS	8
FORMATION FORMATEURS	8
GESTION	8
MANAGEMENT RH	8
VENTE	8
CRÉATION REPRISE-CESSION TRANSMISSION	8
HYGIÈNE-PRÉVENTION-SÉCURITÉ-RSE	8
PRÉSENTATION DE CHAQUE FORMATION	10-27
FORMATIONS INTRA ENTREPRISE OU SUR MESURE	29-31

2/ Les formations du dispositif Promojeunes	32-33
--	--------------

3/ Les formations certifiantes et diplômantes	36-37
--	--------------

4/ Le campus digital des métiers de la viande	38
--	-----------

5/ Nos solutions spécifiques création-reprise/cession-transmission	39
---	-----------

FORMATIONS PERFECTIONNEMENT

Thème	Intitulés des formations	PAGE
BOUCHERIE	Comprendre la maturation et l'affinage des viandes	14
	Développer une gamme estivale de saucisserie	15
	Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha	17
	Développer de nouvelles préparations à base de volaille	18
	Maîtriser la préparation d'émincés savoureux	19
	Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires	22
	Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues de fin d'année	25
	Maîtriser l'art de la volaille festive	25
	Élaborer de savoureuses paupiettes aux goûts variés et originaux	27
	Valoriser les viandes par la cuisson	27
CHARCUTERIE	Développer la charcuterie sans porc	10
	Comprendre les bases essentielles de la fabrication des produits en croûte	N 21
	Maîtriser la fabrication du foie gras et de ses variations gourmandes	N 22
	Réinventer la charcuterie de Noël : techniques et créativité	24
	Confectionner les galettes des rois salées	26
	Maîtriser les techniques et la fabrication de produits secs spécifiques	N 17
TRAITEUR	Confectionner ses plats cuisinés à prix malins (viande et volaille)	10
	Développer sa gamme d'entrées et de plats traiteurs à emporter	11
	Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales (1ère et 2ème parties)	12
	S'initier aux tapas et pièces cocktails	N 14
	Comprendre le fumage des produits à base de viande, poisson ou légume	N 25
	Établir sa carte traiteur pour les fêtes de Pâques	16
	Cuisiner les légumes et garnitures de saison revisités	N 17
	Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide	18
	Maîtriser l'art des salades et poké bowls : techniques et créations innovantes	N 19
	Élaborer une offre créative de burgers	N 20
	Développer sa gamme de produits en semi-conserve	21
	Conquérir un nouveau public avec une offre snacking	24
	Sublimiser ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes	26
Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année	24	

CALENDRIER DES STAGES PERFECTIONNEMENT INTER-ENTREPRISES PARIS 2025

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
		10-11								
		24								
			7							
			28							
				12						
						7				
								20		
									3	
									24	
										1
13-14										
					11-12					
					16-17					
							22-23			
									5-6	
			14-15							
20-21										
	10-11									
	17-18	17-18								
		10-11								
								27-28		
		26-27								
			23-24							
			28-29							
				5-6						
				26-27						
					2-3					
								13-14		
									17	
							29-30			

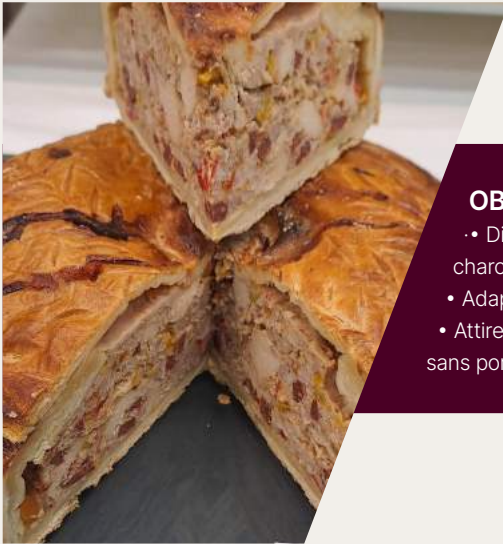
FORMATIONS PERFECTIONNEMENT

Thème	Intitulés des formations	
PRÉPARATION AUX CONCOURS - FORMATIONS DE FORMATEURS	Bœuf AV5 : maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	10
	Agneau : maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	15
	Comprendre les nouvelles normes d'évaluation d'un jury d'examen CAP et BP	19
	Décoration des viandes : se perfectionner pour préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	21
	Bœuf ART8 : maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	23
	Veau : maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie	23
	Pâtisserie salée : perfectionner sa technique pédagogique de formateur	N 22
	Charcuterie : perfectionner sa technique pédagogique de formateur	27
	Encadrer et optimiser l'engagement des apprenants de la nouvelle génération	N 11
Savoir utiliser les outils pédagogiques spécifiques du campus digital des métiers de la viande	N 16	
GESTION - RESSOURCES HUMAINES - VENTE	Améliorer ses marges en boucherie grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges	13
	Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie-charcuterie-traiteur artisanale	15
	Anticiper la cession/transmission de sa boucherie artisanale	20
	Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur	12
	Comprendre les fondamentaux du management d'équipe	14
	Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant	20
	Maîtriser ses entretiens opérationnels de manager	13
	Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs	12
	Réussir ses entretiens individuels professionnels	26
Développer la visibilité et la notoriété de sa boucherie artisanale à travers différentes actions simples de communication	13	
HYGIÈNE - PRÉVENTION - SÉCURITÉ - RSE	Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène	11
	Maîtriser les bons procédés de conditionnement	16
	Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité	18
	Mettre en place une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en boucherie	N 23

CALENDRIER DES STAGES PERFECTIONNEMENT INTER-ENTREPRISES PARIS 2025

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
27-28										
		17-18								
				5						
					2-3					
							8-9			
							22-23			
						1 au 3				
										15-17
	10-11							13-14		
		24							4	
		10						20		
		17 au 21			30 au 4				3 au 7	
				12-13					17-18	
		3								
		10-11 et 31								
					2					
		3						20		
	17							6		
									17	
		10								
	3		7	12			8	6	3	
		24						13		
				5			15			
						7				

Développer la charcuterie sans porc



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer leur activité en proposant une gamme spécifique de charcuterie.

OBJECTIFS

- Diversifier son offre de produits en élaborant une gamme de charcuterie sans porc.
- Adapter ses recettes aux nouvelles demandes.
- Attirer une nouvelle clientèle en optimisant l'offre de charcuterie sans porc.

2 jours

13 et 14 janvier

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

840 € HT

Confectionner ses plats cuisinés à prix malins : la viande et la volaille

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer une gamme de plats à prix abordables, tout en valorisant des ingrédients moins coûteux de manière innovante et gourmande.

2 jours

20 et 21 janvier

OBJECTIFS

- Maîtriser l'art de cuisiner les bas morceaux pour créer des plats équilibrés, économiques et savoureux.
- Optimiser l'utilisation des viandes et volailles pour répondre aux attentes d'une clientèle moderne, soucieuse de santé et de budget.
- Développer des recettes originales qui allient créativité et rentabilité, adaptées aux nouvelles tendances de consommation.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

840 € HT



Bœuf AV5 : Maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie

Cette formation est destinée aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant exceller dans les concours ou perfectionner leur technique professionnelle pédagogique.

OBJECTIFS

- Maîtriser et comprendre les critères de la coupe et de la découpe réglementaire.
- 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.

2 jours

27 et 28 janvier

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
Formateurs de CFA, Professionnels de
la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.

Tarif

840 € HT



Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les règles de sécurité alimentaire obligatoires et spécifiques à la profession afin de mieux appréhender les contrôles effectués par la DDPP.

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène permettant de préserver la bonne conservation des produits .
- Comprendre et faire face aux contrôles de l'administration.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

1 jour

6 dates au choix

3 février ou 7 avril
ou 12 mai
ou 8 septembre
ou 6 octobre
ou 3 novembre

Encadrer et optimiser l'engagement des apprenants de la nouvelle génération

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant améliorer leurs compétences en gestion des comportements perturbateurs, en vue de créer un environnement de travail plus harmonieux et productif.

2 jours

10 et 11 février
ou
13 et 14 octobre

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre des techniques de gestion de comportement, de résolution de conflits, et des approches pédagogiques adaptées à différents profils d'apprenants.
- Identifier les causes des comportements inadéquats en analysant les motivations et les facteurs externes qui peuvent influencer le comportement des apprenants.
- Favoriser un environnement de travail positif en renforçant l'engagement et la motivation des apprenants, tout en instaurant des règles claires.

Public visé

Formateurs de CFA, Professionnels
de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur

Tarif
700 € HT



NOUVEAU

Développer sa gamme d'entrées et de plats traiteurs à emporter



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant enrichir leur gamme de produits pour répondre aux attentes de leur clientèle.

OBJECTIFS

- Apporter une touche de modernité aux recettes classiques en intégrant des ingrédients innovants, des techniques culinaires contemporaines.
- Élargir l'offre de produits proposée.
- S'adapter aux nouvelles tendances de consommation en développant des recettes pratiques, équilibrées et nomades.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

2 jours

10 et 11 février



Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs

Cette formation est destinée aux professionnels ayant en charge le recrutement et l'intégration des nouveaux collaborateurs au sein de l'entreprise.

OBJECTIFS

- Identifier les différentes étapes du processus de recrutement.
- Mener efficacement ses entretiens pour sélectionner les profils les plus adaptés.
- S'approprier les outils, méthodes et techniques adaptés pour intégrer et accompagner efficacement les nouveaux collaborateurs au sein de l'entreprise.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

1 jour

17 février
ou
6 octobre

Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales (1^{ère} et 2^{ème} parties)

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant comprendre et s'engager dans la fabrication de leurs propres conserves artisanales.

4 jours

17 et 18 février
+ 17 et 18 mars

OBJECTIFS

- Les 2 premiers jours : connaître le matériel nécessaire, les principaux modes de conditionnement et comprendre la méthodologie ainsi que les aspects réglementaires de ce procédé de fabrication.
- Les 2 derniers jours : apprendre à établir un barème, réaliser des fabrications alimentaires et effectuer des tests de stabilité pour conduire un autoclave en toute sécurité.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
1680 € HT



Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant améliorer leurs compétences en vente-relation clientèle et découvrir des techniques de vente additionnelle.

OBJECTIFS

- Acquérir des techniques simples et efficaces pour identifier la typologie du client et cerner ses besoins.
- Développer des réflexes et des comportements vendeurs destinés à accroître le chiffre d'affaires.
- Favoriser la vente additionnelle en proposant des produits complémentaires ou supplémentaires adaptés aux attentes du client.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

1 jour

3 mars

Maîtriser ses entretiens opérationnels de manager



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant améliorer l'efficacité des différents entretiens de management avec leur équipe.

OBJECTIFS

- S'approprier les techniques et méthodes des entretiens opérationnels pour communiquer de manière assertive, que ce soit pour féliciter, recadrer, briefer, réprimander ou motiver.
- Comprendre les rôles et missions du manager pour mieux accompagner son équipe au quotidien.
- Identifier ses axes de progression grâce à des mises en situation.

1 jour

3 mars
ou
20 octobre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Améliorer ses marges en boucherie grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser le logiciel de gestion informatique BouGTMarges pour établir les prix de vente et optimiser la rentabilité de leurs produits.

1 jour

10 mars
ou
20 octobre

OBJECTIFS

- Apprendre à calculer et analyser les rendements des produits de boucherie en utilisant le logiciel pour optimiser les coûts.
- Ajuster les prix de vente en fonction des données fournies par le logiciel pour maximiser la rentabilité et améliorer les marges.
- Maîtriser l'utilisation du tableau de bord du logiciel pour une gestion efficace, incluant le suivi des performances, l'analyse des coûts et la prise de décision.



Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Développer la visibilité et la notoriété de sa boucherie artisanale à travers différentes actions simples de communication



NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels qui portent la vision de l'entreprise et doivent comprendre comment la communication peut influencer la croissance et la réputation de leur boucherie.

OBJECTIFS

- Faire prendre conscience de l'importance d'une communication bien structurée.
- Apprendre à utiliser efficacement les réseaux sociaux pour accroître la visibilité, renforcer l'attractivité de la boutique.
- Positionner la boucherie comme un acteur local dynamique et moderne, tout en renforçant la relation client et l'engagement.

1 jour

10 mars

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Comprendre la maturation et l'affinage des viandes



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant mettre en place une gamme de produits maturés et affinés, adaptée aux attentes de la clientèle.

OBJECTIFS

- Découvrir les différentes phases de maturation et d'affinage des viandes.
- Comprendre les phénomènes physico-chimiques qui influencent la tendreté et la saveur des viandes.
- Identifier les équipements nécessaires pour la maturation et l'affinage, ainsi que les conditions de stockage optimales.

2 jours

10 et 11 mars

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

S'initier aux tapas et pièces cocktails

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant s'initier à la préparation des tapas et pièces cocktails, afin de diversifier leur offre pour répondre aux attentes d'une clientèle moderne et exigeante.

2 jours

10 et 11 mars

OBJECTIFS

- Apprendre les techniques de base de préparation et de présentation, en mettant l'accent sur la créativité et la qualité des ingrédients.
- Développer une connaissance approfondie des combinaisons de saveurs et des associations de textures.
- Maîtriser les aspects logistiques et organisationnels de la production, incluant la gestion du temps, l'optimisation des ressources et la mise en place.



NOUVEAU

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Comprendre les fondamentaux du Management d'Equipe (Niv.1)



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir de nouveaux repères, approfondir leurs réflexions et optimiser la performance de leur équipe.

OBJECTIFS

- Comprendre son rôle, sa position et ses ressources managériales disponibles pour une gestion efficace de l'équipe.
- S'approprier les méthodes, techniques, principes et outils de management pour fidéliser, motiver, fédérer, faire progresser et renforcer l'autonomie de son équipe.
- Communiquer efficacement et adopter des comportements appropriés.

3 jours*

10 et 11 mars
+ 31 mars

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
750 € HT

* À noter : l'intersession permet une mise en pratique, dans le quotidien, du plan d'action élaboré à l'issue de la 1ère session ainsi que la réalisation de tests et exercices

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



Cette formation est destinée aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant exceller dans les concours ou perfectionner leur technique professionnelle pédagogique.

OBJECTIFS

- Maîtriser et comprendre les critères de la coupe et de la découpe réglementaire.
- 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.

2 jours

17 et 18 mars

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
Formateurs de CFA, Professionnels de
la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.

Tarif

840 € HT

Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie artisanale

Cette formation est destinée aux futurs professionnels souhaitant préparer dans les meilleures conditions possibles la création/reprise d'un commerce.

5 jours

17 au 21 mars
ou 30 juin au 4 juillet
ou 3 au 7 novembre

OBJECTIFS

- Disposer des éléments essentiels pour comprendre les enjeux de la création ou de la reprise d'une boucherie, y compris les aspects financiers et opérationnels.
- Connaître les étapes clés du processus, ainsi que les erreurs courantes à éviter pour assurer le succès du projet.
- Réussir son projet en élaborant un plan d'action efficace pour l'installation et la gestion de la boucherie, en intégrant les aspects pratiques et réglementaires.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

2100 € HT
(Eligible CPF)



Développer une gamme estivale de saucisserie



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer une gamme estivale innovante, enrichir leur savoir-faire artisanal, et répondre aux attentes d'une clientèle en quête de nouveautés.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de fabrication de saucisses fraîches et cuites.
- Découvrir et intégrer des ingrédients saisonniers et locaux.
- Optimiser la présentation, le conditionnement et la vente des produits de saucisserie pour attirer l'attention des clients et maximiser les ventes.

1 jour

24 mars

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

420 € HT

Maîtriser les bons procédés de conditionnement



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les différentes techniques de conditionnement, afin d'améliorer la conservation, la présentation, et la sécurité de leurs produits.

OBJECTIFS

- Connaître les aspects réglementaires des différents types de conditionnement tels que le sous vide, le sous atmosphère modifiée, et la congélation, pour garantir la conformité aux normes en vigueur.
- Appliquer les bonnes pratiques de conditionnement.
- Définir le choix d'emballage le plus adapté à chaque produit, en tenant compte des exigences de conservation, de présentation, et de durabilité.

1 jour

24 mars
ou
13 octobre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Savoir utiliser les outils pédagogiques spécifiques de la plateforme numérique « Campus Digital des Métiers de la Viande »

Cette formation est destinée aux formateurs souhaitant maîtriser l'utilisation des outils pédagogiques numériques spécifiques, pour renforcer leur expertise et moderniser leurs pratiques pédagogiques.

1 jour

24 mars
ou
4 novembre

OBJECTIFS

- Acquérir des compétences dans l'utilisation des outils numériques du Campus Digital des Métiers de la Viande pour améliorer l'engagement des apprenants.
- Appréhender les ressources pédagogiques innovantes et interactives en intégrant les dernières technologies éducatives.
- Optimiser la diffusion des contenus éducatifs en ligne pour enrichir ses pratiques pédagogiques.



Public visé

Formateurs de CFA, Professionnels de la
Boucherie, Charcuterie, Traiteur

Tarif
350 € HT

Etablir sa carte traiteur pour les fêtes de Pâques



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant anticiper la préparation des recettes festives de Pâques, en concevant une carte créative et adaptée aux produits de saison.

OBJECTIFS

- Concevoir une carte traiteur de Pâques en mettant en valeur les produits de saison.
- Réaliser des plats festifs innovants et gourmands, tout en optimisant les coûts de production.
- Proposer des recettes originales qui allient tradition pascale et modernité pour satisfaire une clientèle exigeante.

2 jours

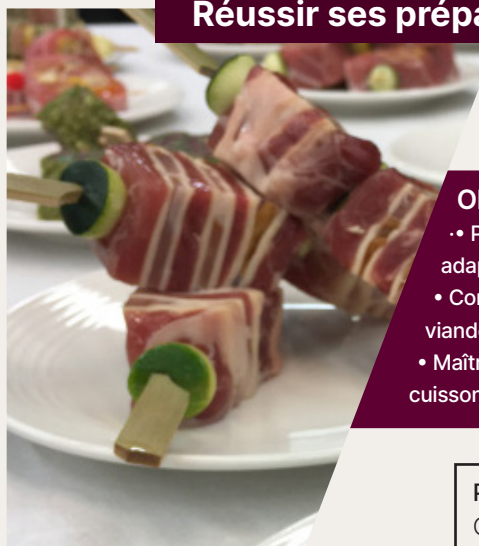
26 et 27 mars

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant surprendre leur clientèle avec des produits attractifs et adaptés à la saison estivale.

OBJECTIFS

- Préparer des viandes à griller et à rôtir, en utilisant des techniques adaptées pour garantir des résultats savoureux et appétissants.
- Confectionner des marinades variées, qui rehaussent la saveur des viandes et apportent une touche unique aux préparations estivales.
- Maîtriser les différents modes de cuisson à la plancha, pour assurer une cuisson parfaite et offrir une expérience gustative optimale.

1 jour

7 avril

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

420 € HT

Maîtriser les techniques et la fabrication de produits secs spécifiques

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant répondre à la demande croissante des produits « maison » tout en explorant de nouvelles saveurs au-delà de la charcuterie traditionnelle française.

2 jours

14 et 15 avril

OBJECTIFS

- Comprendre les mécanismes de la fabrication des produits secs.
- Acquérir les techniques essentielles pour élaborer de la charcuterie sèche en respectant les normes de sécurité alimentaire.
- Identifier et corriger les pratiques entraînant des défauts de fabrication en développant un regard critique sur les étapes de production.



NOUVEAU

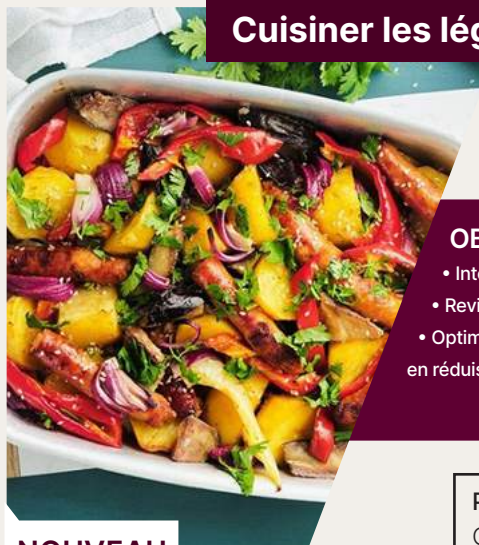
Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

840 € HT

Cuisiner les légumes et les garnitures de saison revisités



NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant répondre aux tendances actuelles et aux attentes des consommateurs.

OBJECTIFS

- Intégrer les légumes et garnitures de saison dans les offres de produits et plats.
- Revisiter les classiques de la cuisine artisanale avec des approches innovantes.
- Optimiser la rentabilité et la durabilité en valorisant les ingrédients de saison, en réduisant le gaspillage, en augmentant les marges.

2 jours

23 et 24 avril

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

840 € HT

Développer de nouvelles préparations à base de volailles



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant diversifier leur offre de volailles avec des préparations créatives, et adaptées aux nouvelles attentes des consommateurs.

OBJECTIFS

- Créer des préparations innovantes à base de volailles qui valorisent la fraîcheur et la qualité des produits.
- Apporter de la modernité aux recettes traditionnelles de volailles en intégrant des techniques culinaires actuelles.
- Optimiser la présentation et la commercialisation des plats à base de volailles pour attirer une clientèle plus large et fidèle.

1 jour

28 avril

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Maîtriser les techniques et la fabrication des produits cuits sous vide

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser la cuisson sous vide afin de préserver les saveurs des produits tout en optimisant leur durée de conservation.

2 jours

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide pour garantir un gain de temps et de productivité.
- Améliorer les aspects organoleptiques grâce à des méthodes de cuisson contrôlées.
- Optimiser l'organisation du travail, la gestion des stocks, et les rendements, en apprenant à planifier la production et à minimiser les pertes.

28 et 29 avril

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT



Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant comprendre et appliquer les règles de traçabilité et d'étiquetage conformément aux exigences réglementaires en vigueur.

OBJECTIFS

- Connaître les obligations de traçabilité et d'étiquetage.
- Maîtriser la réglementation sur les allergènes et leur déclaration obligatoire.
- Mettre en place des pratiques conformes de traçabilité et d'étiquetage.

1 jour

5 mai
ou
15 septembre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Comprendre les normes d'évaluation d'un jury d'examen CAP et BP



Cette formation s'adresse aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant faire partie d'un jury en respectant les attentes et méthodes d'évaluation existantes pour l'examen.

OBJECTIFS

- Permettre aux professionnels d'assurer les fonctions de juré dans le cadre d'épreuves pratiques en se familiarisant avec les méthodes d'évaluation.
- Évaluer avec objectivité, impartialité et cohérence en suivant les critères et les normes récemment établis.
- Savoir rédiger des évaluations écrites claires et précises, en documentant les observations et les décisions de manière professionnelle.

1 jour

5 mai

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
Formateurs de CFA, Professionnels de
la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.

Tarif
420 € HT

Maîtriser l'art des salades et poké bowls : techniques et créations innovantes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les techniques et les créations innovantes des salades et des poké bowls en vue de proposer des plats équilibrés et visuellement attrayants.

2 jours

5 et 6 mai

OBJECTIFS

- Perfectionner les techniques de préparation, en apprenant à sélectionner et préparer les ingrédients de manière efficace pour garantir une qualité optimale.
- Innover avec des combinaisons créatives d'ingrédients, de saveurs, et de textures, afin de proposer des plats uniques et attractifs.
- Assurer l'équilibre nutritionnel et la présentation des plats, en concevant des recettes qui allient santé, esthétique, et goût pour une expérience culinaire complète.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT



NOUVEAU

Maîtriser la préparation d'émincés savoureux

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant perfectionner leurs compétences culinaires en apprenant à préparer des émincés savoureux et raffinés, afin de sublimer n'importe quel plat.



OBJECTIFS

- Perfectionner les techniques de découpe et d'éminçage des viandes.
- Apprendre à sélectionner et préparer les meilleures pièces de viande pour réaliser des émincés de qualité supérieure.
- Développer des compétences en valorisation de produit en créant des émincés savoureux et attractifs.

1 jour

12 mai

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Anticiper la cession/transmission de sa boucherie artisanale



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant céder ou transmettre leur boucherie artisanale à moyen terme.

OBJECTIFS

- Comprendre les aspects stratégiques et pratiques de la cession ou transmission d'une boucherie artisanale.
- Évaluer les impacts fiscaux, sociaux et patrimoniaux, afin de prendre des décisions éclairées et optimiser les conditions de la cession.
- Préparer efficacement la cession ou transmission de son entreprise, en mettant en place les démarches nécessaires pour assurer une transition réussie et harmonieuse.

2 jours

12 et 13 mai
ou
17 et 18 novembre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

350 € HT

Élaborer une offre créative de burgers

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer une gamme de burgers de qualité, innovants et adaptés aux tendances actuelles.

2 jours

OBJECTIFS

- Renouveler et enrichir sa gamme pour répondre aux attentes diversifiées et élevées des clients.
- Revisiter les classiques en utilisant des techniques de cuisson et de préparation modernes.
- Proposer des produits à la pointe des tendances culinaires, en créant des burgers innovants qui attirent et fidélisent la clientèle.

26 et 27 mai

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

840 € HT



NOUVEAU

Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant



Cette formation est destinée aux tuteurs et maîtres d'apprentissage qui souhaitent analyser et améliorer leurs pratiques actuelles pour optimiser leur rôle dans la formation des alternants.

OBJECTIFS

- Cerner la place centrale du tuteur ou maître d'apprentissage dans le dispositif de formation.
- Comprendre les différentes missions, incluant l'intégration des alternants, leur progression continue, et l'évaluation de leurs compétences.
- Favoriser le transfert de compétences de manière efficace.

1 jour

2 juin

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

175 € HT

Décoration des viandes : se perfectionner pour préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie



Cette formation est destinée aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant exceller dans les concours ou perfectionner leur technique professionnelle pédagogique.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques avancées de sculpture et de décoration des viandes, afin de se donner toutes les chances de se démarquer lors 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 les stratégies et techniques adaptées pour atteindre son objectif.

2 jours

2 et 3 juin

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
Formateurs de CFA, Professionnels de
la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.

Tarif

840 € HT

Développer une gamme de produits en semi-conserve

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les techniques de préparation, cuisson, conservation des aliments et des plats cuisinés afin de proposer une offre de vente additionnelle.

OBJECTIFS

- Développer une gamme de produits en semi-conserve, en maîtrisant les techniques de préparation, de cuisson, et de conservation spécifiques.
- Appliquer les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité alimentaire et la qualité des produits.
- Réaliser un étiquetage conforme à la réglementation incluant toutes les informations obligatoires pour les produits en semi-conserve.

2 jours

2 et 3 juin

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

840 € HT



Comprendre les bases essentielles de la fabrication des produits en croûte



NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir les bases essentielles pour créer des produits en croûte originaux et différenciant.

OBJECTIFS

- Apprendre les techniques fondamentales pour élaborer des produits en croûte, accessibles aux débutants.
- S'initier à la conception de recettes créatives qui valorisent les matières premières et apportent une touche d'originalité.
- Maîtriser les étapes de fabrication, de la préparation des pâtes à la cuisson.

2 jours

11 et 12 juin

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

840 € HT

Maîtriser la fabrication du foie gras et de ses variations gourmandes



NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant approfondir leur expertise dans la préparation du foie gras et explorer des variations créatives et gourmandes.

OBJECTIFS

- Perfectionner les techniques de préparation et de cuisson du foie gras pour garantir une texture et une saveur optimales.
- Explorer des recettes innovantes et créatives pour diversifier les offres et séduire les palais les plus exigeants.
- Maîtriser les techniques/présentation/mise en valeur, en utilisant des garnitures et des accompagnements qui rehaussent le foie gras.

2 jours

16 et 17 juin

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

840 € HT

Pâtisserie salée : perfectionner sa technique pédagogique de formateur

Cette formation est destinée aux formateurs souhaitant perfectionner leurs compétences en pâtisserie salée afin de transmettre les meilleures techniques et pratiques à leurs apprentis en CAP charcutier-traiteur.

3 jours

1er au 3 juillet

OBJECTIFS

- Affiner les techniques de pâtisserie salée pour offrir des démonstrations et des conseils de haute qualité aux apprentis.
- Développer des méthodes d'enseignement efficaces pour transmettre les pratiques professionnelles essentielles aux futurs CAP charcutier-traiteur.
- Adapter les recettes et techniques aux besoins pédagogiques, en intégrant des pratiques innovantes et des conseils pratiques pour une formation optimale.



NOUVEAU

Public visé

Formateurs de CFA, Professionnels de la
Boucherie, Charcuterie, Traiteur

Tarif

1050 € HT

Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant enrichir leurs connaissances en œnologie pour mieux conseiller leur clientèle sur les accords mets et vins, afin de développer leur chiffre d'affaires.

OBJECTIFS

- Comprendre le vocabulaire de la dégustation et de l'univers du vin.
- Connaître les différents vignobles de France et les associations possibles avec les produits de la boucherie-charcuterie-traiteur.
- Apporter un conseil éclairé à sa clientèle, en recommandant des accords mets et vins adaptés, pour enrichir l'expérience client et augmenter les ventes.

1 jour

7 juillet

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

420 € HT

Mettre en place une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en boucherie artisanale



NOUVEAU

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant intégrer des pratiques écoresponsables dans leur activité, tout en répondant aux attentes des consommateurs en matière de développement durable.

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux environnementaux pour adapter sa boucherie aux attentes et normes actuelles.
- Optimiser l'utilisation des ressources et réduire les déchets à travers des pratiques responsables.
- Valoriser une démarche RSE pour renforcer l'image de marque et fidéliser une clientèle soucieuse de l'impact écologique.

1 jour

7 juillet

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif

175 € HT

Bœuf ART8 : Maîtriser les coupes nationales en vue de préparer un concours ou perfectionner sa pédagogie

Cette formation est destinée aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant exceller dans les concours ou perfectionner leur technique professionnelle pédagogique.

2 jours

**8 et 9
septembre**

OBJECTIFS

- Maîtriser et comprendre les critères de la coupe et de la découpe réglementaire, 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 les stratégies et techniques adaptées pour atteindre son objectif.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
Formateurs de CFA, Professionnels de
la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.

Tarif

840 € HT



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

Cette formation est destinée aux professionnels et aux formateurs de CFA souhaitant exceller dans les concours ou perfectionner leur technique professionnelle pédagogique.

OBJECTIFS

- Maîtriser et comprendre les critères de la coupe et de la découpe réglementaire, en se familiarisant avec les exigences 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 les stratégies et techniques adaptées pour atteindre son objectif.

2 jours

**22 et 23
septembre**

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
Formateurs de CFA, Professionnels de
la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.

Tarif

840 € HT



Réinventer la charcuterie de Noël : techniques et créativité



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant valoriser leur savoir-faire artisanal en fabriquant des produits de charcuterie « fait-maison » pour les fêtes de fin d'année.

OBJECTIFS

- Appréhender les méthodes et techniques de fabrication des spécialités charcutières pour créer des produits raffinés et festifs.
- Revisiter les bases essentielles des fabrications charcutières.
- Explorer les grands classiques et découvrir de nouvelles recettes adaptées aux fêtes de Noël, pour enrichir l'offre de produits et répondre aux attentes des clients en matière de spécialités artisanales.

2 jours

22 et 23
septembre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant anticiper la préparation des recettes de fin d'année et concevoir une carte attrayante, adaptée aux tendances festives.

2 jours

29 et 30
septembre

OBJECTIFS

- Apprendre à planifier et organiser une carte traiteur pour les fêtes afin de répondre à une demande accrue et variée.
- Développer des recettes festives innovantes tout en mettant en valeur des ingrédients de saison.
- Optimiser la présentation et l'attractivité des plats proposés pour séduire une clientèle exigeante pendant la période des fêtes.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT



Conquérir un nouveau public avec une offre snacking



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant attirer de nouveaux consommateurs en développant une offre de produits snacking prêts à emporter.

OBJECTIFS

- Élaborer des recettes de saison adaptées au concept du prêt-à-manger.
- Développer une nouvelle offre commerciale pour dynamiser les ventes et répondre aux attentes d'un public en quête de solutions innovantes.
- Connaître la réglementation sur l'étiquetage des produits snacking, afin de garantir la conformité et la transparence des informations.

2 jours

13 et 14 octobre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Développer de nouvelles préparations à base de viande : bouchères crues de fin d'année



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant apporter du dynamisme et de la valeur ajoutée à leurs produits tout en répondant aux attentes d'une clientèle exigeante durant la période festive.

OBJECTIFS

- Proposer à sa clientèle une gamme festive et innovante de préparations bouchères crues, spécialement conçues pour les fêtes de fin d'année.
- Valoriser la matière première en créant des recettes originales et gourmandes, qui mettent en avant la qualité et le savoir-faire des bouchers.
- Développer son offre commerciale et accroître la rentabilité de son activité, en optimisant les techniques de préparation et en maximisant l'attrait des produits pour la période festive.

1 jour

20 octobre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Comprendre le fumage des produits à base de viande, poisson ou légume

Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant maîtriser l'art du fumage de viande, poisson et légume, diversifier leur offre avec des produits de caractère, et offrir des saveurs uniques à leur clientèle.



2 jours

27 et 28 octobre

OBJECTIFS

- Apprendre les techniques fondamentales du fumage pour transformer et sublimer les produits, en préservant leurs qualités nutritionnelles et gustatives.
- Comprendre les différents types de fumage (à froid et à chaud) adaptés à chaque produit pour créer des saveurs authentiques.
- Développer des compétences en conservation et présentation des produits fumés, pour optimiser leur durée de vie et leur attrait en boutique, tout en respectant les normes de sécurité alimentaire.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

NOUVEAU

Maîtriser l'art de la volaille festive



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer du dynamisme en vitrine par la mise en valeur de volailles festives.

OBJECTIFS

- Élargir son offre pendant les fêtes de fin d'année en développant des créations culinaires uniques pour attirer une clientèle variée.
- Proposer une gamme de volailles élaborée et festive en concevant des recettes raffinées mettant en avant des volailles de qualité.
- Valoriser un produit festif en soulignant les atouts de la volaille et en offrant des conseils pratiques pour sa mise en valeur.

1 jour

3 novembre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Confectionner ses galettes des rois salées



Cette formation s'adresse aux professionnels souhaitant surprendre leur clientèle en proposant une variété de galettes des rois salées originales et savoureuses, dans le cadre de l'Opération «Les fèves du boucher».

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de préparation spécifiques aux galettes des rois salées.
- Enrichir l'offre de pâtisserie salée en proposant des galettes des rois innovantes et raffinées.
- Promouvoir le savoir-faire artisanal et le «fait maison», en valorisant des fabrications authentiques qui mettent en avant la qualité et la créativité.

2 jours

5 et 6 novembre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
840 € HT

Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant ajouter une touche d'originalité à leurs plats ou buffets grâce à des sculptures simples, tout en explorant l'art de la sculpture sur fruits et légumes.

1 jour

17 novembre

OBJECTIFS

- Apprendre à utiliser les pièces décoratives pour enrichir la présentation des buffets.
- Découvrir les techniques de sculpture en fonction des outils pour réaliser des sculptures efficaces sur fruits et légumes.
- Utiliser des techniques décoratives issues de la cuisine et de la sculpture sur légumes pour mettre en valeur ses prestations.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT



Réussir ses entretiens individuels professionnels



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant acquérir de nouveaux repères, approfondir leurs réflexions et optimiser la performance de leur équipe.

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux de l'entretien individuel professionnel pour en faire un levier de développement des compétences et d'évolution.
- S'appropriier les conditions de réussite de ce type d'entretien pour créer un climat de confiance et structurer un échange constructif.
- Mener efficacement l'entretien avec méthode pour fixer des objectifs clairs et assurer un suivi pertinent.

1 jour

17 novembre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
175 € HT

Elaborer de savoureuses paupiettes aux goûts variés et originaux



Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant enrichir leur offre en créant des recettes de paupiettes innovantes et originales afin de diversifier leur gamme.

OBJECTIFS

- Créer une gamme de paupiettes raffinées et élaborées, répondant aux attentes d'une clientèle exigeante et en quête de nouvelles saveurs.
- Dynamiser les ventes en renouvelant l'offre de produits, avec des recettes de paupiettes originales qui attirent l'attention des clients.
- Stimuler l'acte d'achat, en proposant des paupiettes qui éveillent la curiosité et l'envie des clients.

1 jour

24 novembre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Valoriser les viandes par la cuisson

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant maîtriser les différentes techniques de cuisson pour conseiller au mieux la clientèle, en valorisant chaque morceau.



1 jour

1
décembre

OBJECTIFS

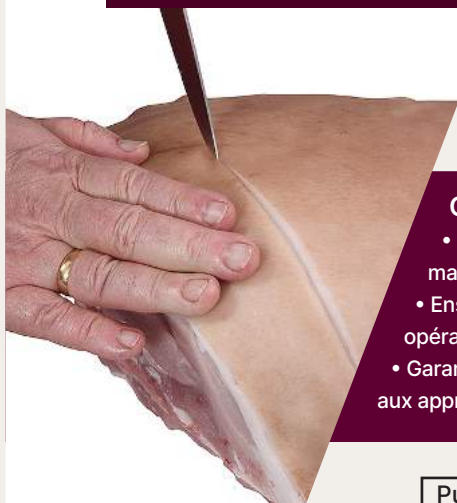
- Maîtriser les techniques de cuisson des viandes, apprendre à sublimer les différentes pièces avec des méthodes de cuisson variées (grillées, rôties, à basse température, sous-vide).
- Connaître les temps de cuisson appropriés (saignant, à point, bien cuit).
- Construire et présenter un argumentaire spécifique pour mieux orienter la clientèle.

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
conjoint collaborateur.

Tarif
420 € HT

Charcuterie : perfectionner sa technique pédagogique de formateur



Cette formation est destinée aux formateurs en charcuterie-traiteur souhaitant perfectionner leurs compétences techniques pour mieux préparer les apprentis aux nouvelles exigences du CAP.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques charcutières essentielles, telles que les marinades, le hachage, le salage, l'embossage, et la cuisson.
- Enseigner la charcuterie dans le respect de la faisabilité opérationnelle.
- Garantir le respect des normes de qualité et d'hygiène, en inculquant aux apprentis les bonnes pratiques indispensables.

3 jours

15 au 17
décembre

Public visé

Chef d'entreprise, salarié,
Formateurs de CFA, Professionnels de
la Boucherie, Charcuterie, Traiteur.

Tarif
1050 € HT

Toute l'équipe de l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande est à votre écoute et vous accompagne dans le choix de la formation la plus adaptée à vos besoins.

Pour que votre stage se déroule dans les conditions idéales, nos équipes sont disponibles du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30, et le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h00.

Informations pratiques

Durée des formations

Selon le type de formation :

1 jour - 7 heures

2 jours - 14 heures

2,5 jours - 18 heures

Restauration

Prix par personne du déjeuner ou du dîner :

19 € HT

Prix du petit déjeuner : 10 € HT

Hébergement

À l'ENSMV

Prix de la chambre : 166 € HT

Prix de la chambre à partager : 83 € HT

Tarifs spéciaux (nous consulter)

Formation inter

Les prix s'entendent hors taxes et par personne.

Formation sur-mesure

Nous consulter.

Critères de prise en charge

Notre équipe est à votre disposition pour répondre à vos questions et vous assister dans vos prises de contact avec les organismes financeurs (OPCO, FAFCEA, etc.).



La formation Professionnelle Continue à l'ENSMV : un investissement gagnant-gagnant

Pour le stagiaire

- Améliorer la qualité de son travail
- Gagner en motivation
- Faire évoluer ses compétences
- Avoir davantage confiance en ses capacités
- Développer sa polyvalence
- Partager son expérience avec les autres salariés

Pour l'entreprise

- Augmenter la productivité et améliorer la qualité de service avec des salariés qualifiés et motivés
- Fidéliser les salariés en les aidant à développer leurs compétences
- Valoriser et améliorer l'image de l'entreprise

Formation intra entreprise ou sur-mesure : une solution disponible partout en France

Vous avez des projets importants, vous souhaitez vous donner toutes les chances de réussir ?

Cette solution est faite pour vous et rencontre un succès grandissant.

Donnez de la perspective à vos projets d'entreprise, aussi variés soient-ils :

- Fidélisation des salariés
- Développement du chiffre d'affaires
- Amélioration de la qualité de service
- Valorisation de l'entreprise
- Diversification d'activité
- Évolution des compétences de vos équipes...

2 formules au choix

1/ Organisation dans votre entreprise d'un stage déjà présent dans le catalogue

Tous les stages proposés par le Service Perfectionnement de l'ENSMV peuvent être réalisés dans votre entreprise. Ils permettent de renforcer la cohésion d'équipe et de se centrer sur les problématiques de l'entreprise.

Les avantages :

- Un choix de date convenant à vos impératifs
- Un formateur sélectionné spécifiquement pour votre entreprise
- Une formation se déroulant dans vos locaux
- Des collaborateurs mis en situation directement dans votre entreprise

2/ Élaboration d'un stage sur-mesure à partir de vos besoins

Un cahier des charges précis permet d'aboutir à un programme de formation élaboré sur-mesure. Les objectifs de formation validés avec vous correspondent parfaitement aux besoins identifiés de votre entreprise. La formation coconstruite est ainsi une solution pour atteindre vos objectifs.

Les avantages :

- Une expression de vos besoins personnellement définie
- Une formation répondant aux enjeux spécifiques et opérationnels de votre projet
- Des contenus et une pédagogie adaptés à vos objectifs
- Un formateur sélectionné spécifiquement pour votre entreprise
- Une date convenant parfaitement à vos impératifs et plages d'activité
- Une formation se déroulant dans vos locaux
- Une mise en situation réelle des collaborateurs dans votre entreprise

La formation professionnelle INTRA sur-mesure présente des atouts indéniables aussi bien pour les salariés que pour les chefs d'entreprise.

Donnez-vous les moyens de vos ambitions !

N'hésitez pas à contacter Barbara LENOBLE.

01 53 17 15 09 - barbara.lenoble@ensmv.org

Quelques exemples de formations organisées en **intra-entreprise** ou **sur-mesure**

Boucherie

- Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires
- Augmenter sa rentabilité avec le Rapid'veau®
- Comprendre la maturation et l'affinage des viandes
- Concocter des émincés et des woks
- Créer l'évènement attractif : la rôtisserie
- Développer de nouvelles préparations à base de viande : les bouchères crues
- (re)Découvrir la charcuterie de Noël : Ballotines, galantines et boudins blancs
- Valoriser la coupe, la découpe et le service au détail : bœuf, veau, agneau, porc
- Diversifier ses ventes par de nouvelles recettes à base de viande hachée
- sublimer les volailles de fin d'année
- Mettre en valeur des produits carnés : une décoration simple et artistique
- Développer sa polyvalence de collaborateur en boutique
- Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha
- Diversifier son offre avec les produits tripiers
- Susciter l'envie d'acheter grâce à son étalage
- Valoriser les viandes par la cuisson
- Maîtriser la cuisson à juste température
- Développer une nouvelle gamme estivale : grillades et saucisserie

Charcuterie - Traiteur

- Maîtriser les pièces cocktails salées ou sucrées
- Organiser les buffets froids
- Développer une gamme de produits en semi-conserve
- Comprendre l'étuvage et le fumage des produits à base de viande / poisson
- Établir sa carte-traiteur selon la saison
- Fabriquer ses produits de charcuterie au fil des saisons (Terrines)
- Se différencier par ses créations originales de produits en croûte
- sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes
- Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide
- Élargir sa gamme fait maison à travers les produits secs
- Préparer les fêtes de fin d'année, retour aux fondamentaux : le foie gras
- Proposer une nouvelle gamme de pièces cocktails et de verrines
- Conquérir un nouveau public avec une offre snacking





Gestion

- Améliorer ses marges grâce au logiciel de gestion interactive
- Savoir lire et analyser un bilan et un compte de résultat
- Gérer efficacement sa trésorerie
- Lire et interpréter les états financiers

Réglementation, Hygiène & Sécurité

- Devenir Sauveteur Secouriste du Travail
- Maîtriser les bons procédés de conditionnement
- Maintenir et actualiser ses compétences de Sauveteur Secouriste du Travail
- Maîtriser le pouvoir de coupe de ses outils par l'affûtage et l'affilage des couteaux
- Garantir le respect du Guide des bonnes Pratiques d'hygiène
- Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité
- Mettre en place le document unique
- Savoir manipuler un extincteur dans le cadre de la sécurité incendie
- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire

Communication & Ventes

- Construire et développer sa stratégie commerciale
- Savoir utiliser un argumentaire approprié au produit
- Développer son commerce et communiquer sur les réseaux sociaux Niv. 1 ou Niv. 2
- Fidéliser sa clientèle par la qualité de service
- Prospector pour développer de nouveaux marchés
- Développer sa performance commerciale
- Développer la visibilité et la notoriété de sa boucherie artisanale à travers différentes actions simples de communication



Management & Ressources humaines

- Comprendre les fondamentaux du management d'équipe
- Développer son leadership et la cohésion d'équipe
- Réussir ses entretiens individuels professionnels
- Prévenir et gérer les tensions et les conflits
- Maîtriser ses entretiens opérationnels
- Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs

Pédagogie & Transmission du savoir-faire

- Maîtriser le référentiel CAP ou BP dans sa pratique de formateur
- Perfectionner sa technique professionnelle et pédagogique de formateur : bœuf, veau, agneau, porc
- Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant (Tuteur-Maître d'apprentissage)

À noter : Toutes les formations proposées par l'ENSMV peuvent être organisées en INTRA pour les formateurs.

FORMATIONS PROMOJEUNES

L'ENSMV c'est aussi l'organisation et l'animation de stages PROMOJEUNES, le programme national paritaire de formations à l'attention de jeunes inscrits dans un parcours de formation initiale en boucherie (CAP, BP...).

Ce programme exclusif est destiné à parfaire leurs connaissances, développer leurs compétences, leur faire découvrir toutes les facettes du métier et de l'environnement professionnel.

Stages méritants

Public : apprentis en cours de formation CAP boucher 2^{ème} année sélectionnés par les CFA de chaque département

- Présentation et décoration des viandes en boucherie de détail
- Le demi-porc : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques

Durée : 2.5 jours



Stages lauréats 1

Public : apprentis titulaires du CAP boucher et inscrits en 1^{ère} année dans un cursus de formation en boucherie-charcuterie-traiteur

- Service détail : étalage et présentation des produits

Durée : 2.5 jours

Stages lauréats 2

Public : apprentis titulaires du CAP boucher et inscrits en 2^{ème} année dans un cursus de formation en boucherie-charcuterie-traiteur

- Découpe de l'agneau
- Initiation à la réalisation de préparations bouchères crues
- Repas traiteur de l'entrée au dessert
- Rendements : intérêts et calculs

Durée : 2.5 jours





Stages préparation concours régionaux et finale MAF

Public : apprentis en 2^e année de CAP boucher et sélectionnés lors des épreuves départementales puis régionales

Durée : 2.5 jours



Stages découverte de l'environnement professionnel

Public : apprentis en CAP BP boucher

Visite pédagogique d'abattoir, du marché international de Rungis et du salon de l'Agriculture...

Tous ces stages sont
personnalisables et ajustables
dans leur durée et leur contenu.

Contacts

Pour inscription : Christine PEYRONNET
01 53 17 15 05
christine.peyronnet@ensmv.org

Pour mise en place de stage : Bérengère LECORVAISIER
01 53 17 30 26
berengere.lecorvaisier@ensmv.org

PROMO JEUNES

métiers de la viande

Association pour l'insertion dans l'univers professionnel national des jeunes en fin d'apprentissage (Loi 1901)



Des stages ciblés spécifiques **FINANCÉS** pour les apprentis

En partenariat avec l'ENSMV
www.ensmv.com

Plus de 3 000 bénéficiaires en 2023 désignés par les CFA et représentants départementaux

ACTIONS VERS - les APPRENTIS - les LAUREATS DE CAP

- ✓ Stages décoration
- ✓ Stage préparation finale MAF
- ✓ Stages sélection régionale MAF
- ✓ Stage Boucherie, Charcuterie, Traiteur, Gestion...
- ✓ Stage sur mesure selon projet pédagogique dans les CFA
- ✓ Visites pédagogiques : MIN de Rungis, élevages, Salon de l'agriculture, abattoirs...

Contactez Cécile Emery
01 40 53 47 50

98 bd Pereire
75850 Paris Cedex 17



Nouveau parcours de formations universitaires en alternance dans l'univers de la boucherie

Mercatique

Management RH

Droit du travail

Objectifs

- Manager à terme dans les meilleures conditions une entreprise.
- Maitriser les techniques avancées du commerce et de la distribution.

MUM

(Manager Unité Marchande)
Boucher manager

Critère d'admission
être titulaire du BP boucher

525 heures/15 semaines/1 an

Niveau de sortie
équivalent Bac +2

Relation client

Merchandising

Gestion commerciale

Digital

E-Marketing

Gestion Financière
Logistique

LICENCE PRO

(Commerce Distribution)
Boucher manager

Critère d'admission

être titulaire d'une double qualification
(boucherie et enseignement supérieur de
niveau équivalent bac+2)

560 heures/16 semaines/1 an

Niveau de sortie
équivalent Bac +3

Communication

Distribution

Marketing

ENSMV : 37 Boulevard Soult, 75012 Paris

2 contacts privilégiés pour vous accompagner



Béregère Lecorvaisier
01 53 17 30 26
berengere.lecorvaisier@ensmv.org



Laurent Courte
01 53 17 15 01
laurent.courte@ensmv.org



FORMATIONS CERTIFIANTES ET DIPLÔMANTES

L'ENSMV, c'est aussi une offre de formations en alternance permettant d'obtenir une qualification professionnelle et d'évoluer au sein de la boucherie artisanale

Du Certificat de Qualification Professionnelle à la Licence Commerce Distribution boucher manager

L'alternance : une solution gagnant/gagnant. Vous recrutez, nous assurons la formation.



Pour entrer dans la profession

CQP TECHNICIEN BOUCHER ARTISANAL

Objectifs : Maîtriser les techniques du boucher artisan à travers une formation en alternance qui lui permet d'être 100% opérationnel

Durée : 12 mois de formation dont 455 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire au moins du brevet des collèges en situation de reconversion professionnelle ou étudiant en réorientation ou en continuation de parcours

Périodicité : 6 sessions par an

NOUVEAU
REFERENTIEL

CQP CHARCUTIER PREPARATEUR ARTISANAL

Objectifs : Maîtriser les techniques de transformation de la viande de porc en charcuterie traditionnelle à travers une formation 100 % opérationnelle dispensée d'enseignement général

Durée : 10 mois de formation dont 377 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire au moins du brevet des collèges en situation de reconversion professionnelle ou étudiant en réorientation ou en continuation de parcours

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

NOUVEAU
REFERENTIEL

Pour acquérir une expertise technique métier

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION VENTE-CONSEIL EN BOUCHERIE

Objectifs : Maîtriser les techniques de communication et de conseil auprès de la clientèle, de présentation et de mise en valeur du produit

Durée : 10 mois de formation dont 400 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire d'un CAP Boucher, BP boucher, CQP technicien boucher artisanal

Périodicité : 1 session par an (septembre)

NOUVEAU



BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Objectifs : Exercer et/ou organiser toutes les fonctions nécessaires à la gestion d'un point de vente : approvisionnement, gestion, transformation, commercialisation, vente

Durée : 2 ans de formation dont 840 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire du CAP boucher ou en poursuite d'études

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Pour se donner toutes les chances de réussir à terme la création/reprise d'une boucherie

MANAGER UNITÉ MARCHANDE

Objectifs : Acquérir les connaissances périphériques au cœur de métier pour participer au pilotage d'une entreprise en tant qu'adjoint de direction

Durée : 1 an de formation dont 525 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire du BP boucher

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Sortie diplôme
bac + 2

LICENCE PROFESSIONNELLE COMMERCE DISTRIBUTION BOUCHER MANAGER

Objectifs : Maîtriser les techniques avancées du commerce et de la distribution d'un centre de profit en boucherie

Durée : 1 an de formation dont 560 heures à l'ENSMV

Public visé : Candidat titulaire d'une qualification en boucherie et d'une qualification de l'enseignement supérieur de niveau au moins bac + 2

Périodicité : 1 session par an (Septembre)

Sortie diplôme
bac + 3

Contacts

Bérengère LECORVAISIER

01 53 17 30 26

berengere.lecorvaisier@ensmv.org

Laurent COURTE

01 53 17 15 01

laurent.courte@ensmv.org





ENSMV
REPART 1937



CAMPUS DIGITAL DES METIERS DE LA VIANDE

Une plateforme de
ressources pédagogiques
digitales développée par
l'ENSMV et la CFBCT

OBJECTIFS

- 🎯 Proposer à l'ensemble des acteurs de la profession des ressources pédagogiques numériques
- 🎯 Partager des ressources innovantes conçues, mises à jour, enrichies par l'équipe pédagogique de l'ENSMV
- 🎯 Développer l'attractivité des formations de la filière viande

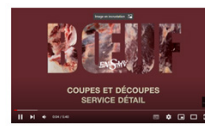
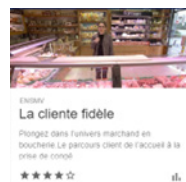


Destinée à tous les acteurs de la boucherie artisanale

- Salariés et chefs d'entreprise
- CFA & formateurs
- Tuteurs / maîtres d'apprentissage
- Apprenants engagés dans un cursus de formation en boucherie (CAP, BP, CQP, MUM...)

Une plateforme numérique multimodale de ressources pédagogiques ludiques et complémentaires

- ✓ Les 5 ouvrages pédagogiques Ressources Pour Apprendre numérisés et digitalisés
- ✓ Des vidéos techniques sur la coupe / découpe / service détail des 5 espèces
- ✓ Des formations innovantes immersives pour développer les compétences comportementales
- ✓ Des modules digitaux ludiques en réalité virtuelle 3D sur des compétences techniques propres aux métiers de la viande
- ✓ Des modules de formation en E learning sur des compétences transversales (RH / Management, vente, gestion, hygiène et sécurité)
- ✓ Des modules de micro-formation spécifiques aux métiers de la viande



ENVIE DE CRÉER / REPRENDRE CÉDER / TRANSMETTRE, UNE BOUCHERIE ARTISANALE ?

Toutes les solutions sur mesure 100 % boucherie charcuterie traiteur artisanale vous sont exclusivement proposées par ENSMV/CFBCT et leurs partenaires.

FORMATION CREATION REPRISE

Pour mettre toutes les chances de son côté en acquérant les bases nécessaires pour réussir son projet entrepreneurial.

5 jours indispensables pour :

- Bénéficier des clés essentielles pour réussir la création ou la reprise d'un commerce
- Disposer des connaissances indispensables en droit, comptabilité, gestion et RH
- Renforcer son réseau de partenaires et professionnels
- Savoir comment bien démarrer, quelles démarches entreprendre
- Connaître les pièges et erreurs à éviter

Finançable avec le CPF

FORMATION CESSION TRANSMISSION

Pour disposer des clés essentielles pour anticiper et réussir son projet.

2 jours nécessaires pour savoir :

- Quelles sont les différentes étapes du projet de l'évaluation à la concrétisation en passant par la préparation
- Si vous êtes vraiment prêt à transmettre votre entreprise
- Les enjeux de transmettre son entreprise à ses salariés/proches ou un tiers inconnu
- Comment valoriser au mieux son commerce
- Quelles sont les incidences juridiques, fiscales et sociales d'une transmission

ww



**Donnez-vous toutes les chances de réussir
votre projet dans les meilleures conditions.**

Contacts

Aline FOURGEOT
01 53 17 15 08
aline.fourgeot@ensmv.org

Barbara LENOBLE
01 53 17 15 09
barbara.lenoble@ensmv.org

LES SOLUTIONS POUR TRANSMETTRE LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL DE LA PROFESSION



PERPÉTUER L'EXCELLENCE ET LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

Stages PromoJeunes
 - Lauréats et méritants
 - Découverte environnement professionnel

Préparation aux concours
 - SIA
 - MAF, MOF
 - Coupe d'Europe
 - Championnat du Monde
 - Worldskills France Europe Monde

OBTENIR UNE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

- CQP technicien boucher artisanal
- CQP charcutier préparateur artisanal
- Certificat de spécialisation vente-conseil en boucherie
- BP boucher
- Manager d'Unité Marchande
- Licence professionnelle Commerce Distribution

ACQUÉRIR DE NOUVELLES COMPÉTENCES

- Formations techniques en labo
 - Boucherie
 - Charcuterie
 - Traiteur
- Formations transversales en salle
 - Management et RH
 - Gestion
 - Communication et vente
- Formations hygiène / sécurité

Une équipe entièrement dédiée à la réussite de votre projet

Béregère Lecorvaisier
 berengere.lecorvaisier@ensmv.org
 01 53 17 30 26
 Laurent Courte
 laurent.courte@ensmv.org
 01 53 17 15 01

Christine Peyronnet
 christine.peyronnet@ensmv.org
 01 53 17 15 05
 Béregère Lecorvaisier
 berengere.lecorvaisier@ensmv.org
 01 53 17 30 26

Aline Fourgeot
 aline.fourgeot@ensmv.org
 01 53 17 15 08
 Barbara Lenoble
 barbara.lenoble@ensmv.org
 01 53 17 15 09