

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

**Lundi 17 et mardi 18 novembre 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             | INTERVENANTS                                                          | TEMPS                                                                | LIEU                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Chef d'entreprise, salarié,<br>Formateurs de CFA,<br>Professionnels de la Boucherie,<br>Charcuterie, Traiteur. | Aucun     | 840 €<br>HT/pers. | Stéphane MILLOUR<br>MOF Boucher,<br>Michel MASSONNEAU,<br>MOF Boucher | Durée : 14 heures<br>Jour 1 : 9 :00 - 17 :00<br>Fin : 8 :30 - 16 :30 | ENSMV<br>37 Boulevard Soult<br>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'AV5 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>e</sup> jour : Application**

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| • La coupe réglementaire | • Le bardage        |
| • Le désossage           | • Le ficelage       |
| • Le parage              | • Le piéçage        |
| • L'épluchage            | • 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**