

Décoration des viandes : se perfectionner en techniques avancées et transmission du savoir-faire

Lundi 16 novembre 2026

Cette formation est destinée aux professionnels et formateurs de CFA souhaitant approfondir leurs compétences en décoration des viandes pour valoriser leur vitrine et transmettre un savoir-faire technique et précis.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/pers.	Michel MASSONNEAU, MOF Boucher	Durée : 7 heures Début : 9h00 Fin : 17h00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- **Maîtriser les techniques avancées de sculpture et de mise en valeur des viandes** pour sublimer les présentations.
- **Acquérir des repères solides** pour transmettre les bons gestes et astuces à un public d'apprenants.
- **Renforcer sa créativité** pour adapter les décors aux exigences du métier et aux attentes des clients.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Atelier pratique et participation active** : démonstrations et applications directes sur barde, légumes et viandes.
- **Accompagnement pédagogique** : face à face, planification des étapes clés et suivi des travaux.
- **Supports et ressources** : remise de documents pour guider l'apprentissage et la mise en pratique.

LES REALISATIONS PENDANT LE STAGE

Démonstration et application

- Travail de la barde
- Travail des légumes
- Décoration sur viandes



Contenu pédagogique

- Barde et lard : galons, tresses, fleurs, festonnages, pour un rendu précis et esthétique.
- Sculpture et décoration : motifs sur légumes et viandes, harmonisation couleurs et formes.
- Transmission et créativité : gestes techniques, exercices pratiques et compositions originales pour vitrines et présentations.



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.



Photo non contractuelle

Nous contacter

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