École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

Comprendre la maturation et l'affinage des viandes
Lundi 31 mai et mardi 1er juin 2027

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

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Lise ARBADJI, Formatrice Technique Boucherie	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs

- **Découvrir les différentes phases de maturation et d'affinage des viandes** : Comprendre les étapes fondamentales du processus, depuis le mode d'élevage jusqu'à l'atteinte de la qualité optimale de la viande.
- **Comprendre les phénomènes physico-chimiques qui influencent la tendreté et la saveur des viandes** : Étudier les transformations biochimiques qui influencent la texture et les arômes des viandes pendant la maturation.
- **Identifier les équipements nécessaires à la maturation et à l'affinage, ainsi que les conditions de stockage optimales** : Connaître les outils spécifiques et les paramètres (température, humidité) essentiels pour assurer un affinage réussi et de qualité.

Contenu pédagogique

- **Choix des matières premières** : Critères de sélection des viandes en fonction de la qualité, de l'origine et de la compatibilité avec les techniques de maturation.
- **Intérêt commercial** : Impact de la maturation et de l'affinage sur la rentabilité, la différenciation et la fidélisation de la clientèle.
- **Conseils à la clientèle** : Recommandations pour orienter les clients sur le choix, la préparation et la cuisson des viandes maturées.
- **Obligations réglementaires** : Présentation des normes et obligations liées à la maturation, l'affinage et la sécurité alimentaire.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face pédagogique** : présentation et échanges interactifs sur la maturation et l'affinage des viandes.
- **Retour d'expérience de professionnels du secteur** : témoignages et exemples pratiques sur le terrain.
- **Préconisations de matériels spécialisés** : conseils sur les équipements adaptés pour optimiser la maturation et l'affinage.
- **Test et dégustation de viandes maturées** : évaluation sensorielle des effets de la maturation sur la saveur et la texture des viandes.
- **Remise d'un support pédagogique** : dossier complet remis à chaque stagiaire pour faciliter l'apprentissage.

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 RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

La maturation des viandes
- Les types de viandes à maturer selon le produit sélectionné
- Les produits à maturer
- La durée optimale de maturation
- L'environnement
- Les bons procédés
- L'évolution du produit viande

Les matériels préconisés
- Les petits matériels
- Les plus gros équipements

Déplacement
- Visite chez un professionnel pratiquant la maturation

☎ **Nous contacter**
Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 0751541T
D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France