

## FORMATIONS PERFECTIONNEMENT



Transmettre le  
savoir-faire artisanal  
de la profession

[ensmv.com](http://ensmv.com)

**E-CAMPUS**  
des Métiers de la Viande  
La plateforme digitale de l'ENSMV

# FORMATIONS PERFECTIONNEMENT

| Thème   | Intitulés des formations   | PAGE |
|---|--|------|
| BOUCHERIE   | Boeuf ART8 : maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie                       | 10   |
|   | Boeuf AV5 : maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie                        | 13   |
|   | Réussir ses préparations estivales pour barbecue et plancha                                      | 14   |
|   | Reproduire l'excellence des préparations bouchères de l'équipe de France championne du monde     | N 15 |
|   | 1/2 Veau : maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie                         | 16   |
|   | Comprendre la maturation et l'affinage des viandes   | 17   |
|   | Mieux connaître les volailles pour mieux conseiller le client et faciliter les ventes            | N 20 |
|   | Agneau : maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie                           | 23   |
|   | Créer des préparations bouchères crues d'exception pour les fêtes                                | 25   |
|   | Décoration des viandes : se perfectionner en techniques avancées et transmission du savoir-faire | 26   |
| Optimiser la cuisson des viandes pour les sublimer, conseiller et fidéliser sa clientèle        | 27   |      |
| Accompagner ses apprentis et renforcer ses techniques pour l'épreuve du BP (bœuf, veau, agneau) | 27   |      |
| CHARCUTERIE   | Développer la charcuterie sans porc  | 10   |
|   | Maîtriser les techniques et la fabrication de produits secs                                      | 15   |
|   | Exploiter toutes les richesses du cochon, de la tête au pied                                     | N 20 |
|   | Maîtriser la fabrication du foie gras et de ses variations gourmandes                            | N 24 |
|   | Sublimer la charcuterie de Noël avec originalité et raffinement                                  | 25   |
| TRAITEUR  | Réussir la fabrication de ses propres conserves artisanales (1ère et 2ème parties)               | 10   |
|   | Créer sa carte traiteur Printemps-Été : créativité et produits de saison                         | 12   |
|   | Maîtriser les techniques de fabrication des produits cuits sous vide                             | 17   |
|   | Diversifier son offre avec les produits tripiers   | 17   |
|   | Développer une gamme de produits en semi-conserve  | 18   |
|   | Élaborer une offre créative de burgers   | N 18 |
|   | Reinventer les plateaux-repas : goût, tradition et créativité boucher-traiteur                   | N 19 |
|   | Reinventer la cuisine du marché autour des viandes et volailles                                  | N 19 |
|   | Conquérir un nouveau public avec une offre snacking  | 21   |
|   | Sublimer viandes et volailles dans des salades gourmandes et créatives                           | N 21 |
| Maîtriser les entrées froides individuelles pour former efficacement au CAP Charcutier-traiteur | N 22   |      |
| Sublimer ses buffets par la décoration et la sculpture sur fruits et légumes                    | 23   |      |
| Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année   | 24   |      |
| Conjuguer passion, tradition et séduction : la carte traiteur Saint-Valentin des bouchers       | N 25   |      |
| Comprendre le fumage des produits à base de viande, de poisson ou de légumes                    | 26   |      |
| Maîtriser et transmettre les techniques de terrines et produits cuits en charcuterie            | 27   |      |

# CALENDRIER DES STAGES PERFECTIONNEMENT INTER-ENTREPRISES PARIS 2026

| Janvier | Février | Mars  | Avril | Mai   | Juin  | Juillet | Septembre | Octobre | Novembre | Décembre |
|---------|---------|-------|-------|-------|-------|---------|-----------|---------|----------|----------|
| 26-27   |         |       | 16-17 |       |       |         |           | 12-13   |          |          |
|         |         | 23    |       |       |       |         |           | 5       |          |          |
|         |         | 30    | 20-21 |       |       |         |           | 2-3     |          |          |
|         |         | 27-28 |       | 3-4   |       |         | 21-22     | 26      | 16       | 30       |
|         |         |       |       | 8-9   |       |         | 28-29     | 12-13   | 15-16    |          |
| 19-20   |         | 30-31 |       |       |       |         |           |         |          |          |
| 26-27   | 16-17   |       | 2-3   | 20-21 |       |         |           |         |          |          |
|         |         |       | 27    | 4-5   |       |         |           |         |          |          |
|         |         |       |       | 11    |       |         |           |         |          |          |
|         |         |       |       | 27-28 |       |         |           |         |          |          |
|         |         |       |       |       | 1-2   |         |           |         |          |          |
|         |         |       |       |       | 15-16 |         |           |         |          |          |
|         |         |       |       |       | 29    |         |           |         |          |          |
|         |         |       |       |       |       | 6 au 8  | 28        | 5-6     |          |          |
|         |         |       |       |       |       |         |           | 26-27   | 23-24    |          |
|         |         |       |       |       |       |         |           |         |          | 8 au 10  |

# FORMATIONS PERFECTIONNEMENT

| Thème   | Intitulés des formations   | PAGE |
|---|--|------|
| PRÉPARATION AUX CONCOURS / EXAMENS - FORMATIONS DE FORMATEURS / PÉDAGOGIE | Gérer son stress pour rester performant lors d'un concours ou d'une évaluation professionnelle   | N 11 |
|   | Boeuf ART8 : maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie                       | 10   |
|   | Réussir une présentation orale structurée et professionnelle en contexte d'évaluation            | N 12 |
|   | Boeuf AV5 : maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie                        | 13   |
|   | Savoir utiliser les outils pédagogiques spécifiques du E-Campus des Métiers de la Viande         | N 14 |
|   | Adapter son management pour mieux encadrer la nouvelle génération d'apprenants                   | N 16 |
|   | 1/2 Veau : maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie                         | 16   |
|   | Comprendre les normes d'évaluation d'un jury d'examen - CAP                                      | 18   |
|   | Réussir la transmission du savoir-faire auprès d'un alternant                                    | 20   |
|   | Maîtriser les entrées froides individuelles pour former efficacement au CAP Charcutier-traiteur  | N 22 |
|   | Agneau : maîtriser les coupes nationales ou perfectionner sa pédagogie                           | 23   |
|   | Décoration des viandes : se perfectionner en techniques avancées et transmission du savoir-faire | 26   |
|   | Charcuterie : maîtriser et transmettre les techniques de terrines et produits cuits              | N 27 |
|   | Accompagner ses apprentis et renforcer ses techniques pour l'épreuve du BP (bœuf, veau, agneau)  | N 27 |
| MANAGEMENT RH   | Maîtriser ses entretiens opérationnels de manager  | N 11 |
|   | Comprendre les fondamentaux du Management d'Equipe   | 15   |
|   | Adapter son management pour mieux encadrer la nouvelle génération d'apprenants                   | N 16 |
|   | Réussir ses recrutements et mieux intégrer les nouveaux collaborateurs                           | 21   |
|   | Réussir ses entretiens individuels professionnels  | 26   |
| GESTION   | Améliorer ses marges en boucherie grâce au logiciel de gestion interactive BouGTMarges           | 14   |
| CRÉATION/ REPRISE CESSION/ TRANSMISSION                                   | Réussir son projet de création/reprise d'une boucherie - charcuterie - traiteur artisanale       | 16   |
|   | Anticiper la cession/transmission de sa boucherie artisanale                                     | 13   |
| VENTE   | Développer la vente additionnelle en boucherie-charcuterie-traiteur                              | 22   |
|   | Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires                              | 22   |
| COMMUNICATION   | Valoriser et représenter le métier grâce à une prise de parole professionnelle                   | N 23 |
|   | Développer la visibilité et la notoriété de votre boucherie artisanale                           | 19   |
| HYGIÈNE - SÉCURITÉ ALIMENTAIRE  | Maîtriser les obligations d'étiquetage et de traçabilité   | 11   |
|   | Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène                                       | 12   |
|   | Maîtriser la réglementation et la sécurité alimentaire des semi-conserves                        | N 13 |
|   | Maîtriser les bons procédés de conditionnement   | 24   |

# CALENDRIER DES STAGES PERFECTIONNEMENT INTER-ENTREPRISES PARIS 2026

| Janvier | Février | Mars     | Avril | Mai     | Juin | Juillet | Septembre   | Octobre | Novembre | Décembre |
|---------|---------|----------|-------|---------|------|---------|-------------|---------|----------|----------|
| 26      |         |          |       |         |      |         | 28          |         |          |          |
| 26-27   |         |          |       |         |      |         |             |         |          |          |
|         | 9       |          |       |         |      |         |             |         |          |          |
|         |         | 16-17    |       |         |      |         |             | 12-13   |          |          |
|         |         | 30       |       |         |      |         |             |         | 2        |          |
|         |         | 2-3      |       |         |      |         |             | 5-6     |          |          |
|         |         | 20-21    |       | 4       |      | 8       |             |         | 2-3      |          |
|         |         |          |       |         |      | 6 au 8  |             |         |          |          |
|         |         |          |       |         |      |         | 21-22       |         |          |          |
|         |         |          |       |         |      |         |             |         | 16       |          |
|         |         |          |       |         |      |         |             |         |          | 8 au 10  |
|         |         |          |       |         |      |         |             |         |          | 15-16    |
| 26      |         |          |       |         |      |         | 12          |         |          |          |
|         |         | 30-31    |       | 4       |      |         |             |         |          |          |
|         |         |          | 2-3   |         |      |         |             | 5-6     |          |          |
|         |         |          |       |         | 15   |         |             |         |          |          |
|         |         | 23       |       |         |      |         |             | 19      |          |          |
|         |         | 13 au 17 |       | 29 au 3 |      |         |             |         | 2 au 6   |          |
|         |         | 2-3      |       |         |      |         |             |         | 16-17    |          |
|         |         |          |       |         |      |         | 21          |         |          |          |
|         |         |          |       |         | 6    |         |             |         |          |          |
|         |         |          |       |         |      |         | 21-22 et 19 |         |          |          |
|         |         |          |       | 1       |      |         |             |         |          |          |
| 26      |         |          |       |         |      |         | 21          |         |          |          |
|         | 9       | 23       |       |         | 1    | 6       | 14          | 12      | 23       |          |
|         |         | 16       |       |         |      |         |             |         | 2        |          |
|         |         |          |       |         |      |         | 5           |         |          |          |

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



## PERPÉTUER L'EXCELLENCE ET LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

- Lauréats et méritants
- Découverte environnement pro
- WBC
- Stage sur mesure

- 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

Christine Peyronnet  
christine.peyronnet@ensmv.org  
01 53 17 15 05

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

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

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

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

Barbara Lenoble  
barbara.lenoble@ensmv.og  
01 53 17 15 09