

FORMATIONS PERFECTIONNEMENT



E-CAMPUS
des Métiers de la Viande

La plateforme digitale de l'ENSMV

Transmettre le
savoir-faire artisanal
de la profession

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
	Réinventer les plateaux-repas : goût, tradition et créativité boucher-traiteur N	19
	Réinventer 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								
		30						5		
			20-21						2-3	
			27-28							
					3-4					
							21-22			
								26		
									16	
									30	
										15-16
19-20										
		30-31								
					8-9					
							28-29			
								12-13		
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

N = NOUVEAU

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						2-3	
				4						
					8					
						6 au 8				
							21-22			
									16	
										8 au 10
										15-16
26								12		
		30-31		4						
			2-3					5-6		
					15					
									16	
		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

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

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

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

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

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

Bérengère 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