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

Nouveau

Valoriser les morceaux à faible rotation grâce à des préparations bouchères crues estivales

Lundi 10 mai 2027

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant diversifier leur offre estivale en transformant les morceaux à faible rotation en préparations bouchères crues attractives, afin de développer leurs ventes tout en limitant les pertes.

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

Objectifs

- **Identifier les morceaux à faible rotation** pouvant être valorisés en préparations bouchères crues estivales.
- **Réaliser des préparations bouchères attractives,** adaptées à la saison estivale et aux attentes des consommateurs.
- **Mettre en valeur ces préparations en vitrine** afin d'améliorer la rentabilité et de développer les ventes.

Contenu pédagogique

- Sélectionner et préparer les morceaux à faible rotation issus du bœuf, du veau, du porc et de l'agneau.
- Mettre en œuvre les techniques de parage, de découpe, d'assemblage, de ficelage et d'assaisonnement adaptées aux préparations bouchères crues.
- Réaliser une gamme de préparations estivales : brochettes, rôtis, paupiettes, grillades garnies et autres produits prêts à cuire.
- Valoriser les préparations grâce à une présentation attractive en vitrine et à des conseils de commercialisation.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Alternance d'apports techniques, de démonstrations et de mises en pratique en laboratoire.
- Réalisation de préparations bouchères par les participants sur plateau technique.
- Accompagnement individualisé du formateur tout au long des réalisations.
- Échanges d'expériences et analyse des pratiques professionnelles.
- Analyse des préparations réalisées et conseils d'amélioration.
- Remise d'un livret pédagogique comprenant les fiches techniques.

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

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- *Recettes en cours de création*

Le laboratoire anti-gaspillage



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

☎ 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