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

Nouveau

Valoriser un demi-porc de la découpe aux préparations artisanales
Lundi 15 février 2027

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant mieux valoriser le porc en développant des préparations bouchères artisanales afin d'optimiser le rendement matière et augmenter la valeur ajoutée de leur offre.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	ENSMV	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs

- Identifier les différents morceaux issus du porc et leurs possibilités de valorisation en boucherie.
- Maîtriser les techniques de préparation et de transformation adaptées aux différents morceaux.
- Créer une gamme de préparations bouchères artisanales permettant de diversifier l'offre et d'améliorer la valorisation commerciale du porc.

Contenu pédagogique

- Analyse des morceaux du porc et identification des potentiels de valorisation.
- Techniques de découpe, préparation, parage et assemblage des produits.
- Élaboration de préparations bouchères crues et produits prêts à cuire.
- Organisation de la production et présentation.
- Calcul du rendement et de la marge.

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Alternance d'apports techniques, de démonstrations et de mises en pratique.
- Réalisation des recettes par les participants sur plateau technique.
- Accompagnement individualisé par le formateur.
- Échanges d'expériences et analyse des réalisations.
- Dégustation et évaluation des produits.
- 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

NOUVELLES RECETTES

IDÉES DE PRODUCTIONS RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Découpe et valorisation d'un demi-porc
- Côte de porc farcie façon bouchère
- Rôti de porc farci aux saveurs du moment
- Paupiette de porc gourmande
- Brochette de porc marinée aux saveurs d'ailleurs
- Pâté « Marmite »
- Émincé de porc mariné aux influences culinaires variées
- Poitrine de porc roulée et farcie



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