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

# Développer de nouvelles préparations à base de viande
# Bouchères crues printemps/été
# Lundi 19 juin 2023

**DPT 56**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant créer des recettes innovantes et amener un complément de gamme originale afin d'augmenter les ventes.*

| PUBLIC VISÉ | PRÉREQUIS | TARIF | INTERVENANT | TEMPS | LIEU |
|---|---|---|---|---|---|
| Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur | Aucun | 420 € HT | Sébastien COIRIER MOF Boucher | Durée : 7 heures<br>Début : 8 :30<br>Fin : 16 :30 | BOUCHERIE DE TREHUINEC NIO FRERES CENTRE COMMERCIAL DES 3 SOLEILS 56890 PLESCOP |

## Objectifs

- Développer une gamme de produits crus élaborés pour une clientèle exigeante.
- Redynamiser les ventes sur certaines préparations.
- Susciter chez le client l'acte d'achat et l'envie de consommer.

## Contenu pédagogique

- Mise en œuvre des viandes.
- Préparation des viandes, désossage, découpe, parage, épluchage, piéçage, bardage, ficelage.
- Appellations réglementaires en magasin.
- Argumentaire commercial approprié aux pièces de découpe.
- Conseils culinaires.

## Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Utilisation de différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques des produits fabriqués sur place.
- Assistance technologique du formateur.
- Remise d'un support pédagogique.

## 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

- Mignonnette de volaille à l'estragon et au vin blanc
- Le carré de lapin aux noisettes torréfiées
- Le Monsieur vigneron
- La soie de veau aux légumes verts
- L'agneau aux herbes citronnées
- Le club de bœuf texan
- Le veau caponata
- La pelote de cochon basque
- Le chausson de veau mosaïque

*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*