

Bouchères crues-printemps été

Formateur :

ENSMV

Durée :

7 h, soit 1 jours, Horaires : 8h30 – 16h30

Lieu :

Maison de l'Artisan-
Rue Saint Ambroise
46000 CAHORS

Formation en présentiel uniquement

Public concerné :

Chef d'entreprise, salarié

Prérequis :

Aucun

Coût :

420 TTC (possibilité de prise en charge par le FAFCEA, ou OPCO)

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.

Modalités d'évaluation :

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire

Attestation de formation et Certificat de réalisation :
Conformément à la réglementation en vigueur, une attestation de formation (pour les formations en présentiel) et un certificat de réalisation seront remis à chaque stagiaire à l'issue de la formation. Ce document sera établi sur la base des résultats de l'évaluation des acquis.

- Questionnaire de satisfaction et de suivi :

Une enquête de satisfaction à chaud est réalisée en fin de formation auprès des stagiaires et du formateur.

Objectifs pédagogiques et compétences :

- 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.

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



Si vous êtes porteur d'un handicap, vous pouvez nous contacter au 05 65 35 08 01 ou par mail f.gelis@u2p46.fr, ainsi nous pourrions organiser ensemble votre venue dans les meilleures conditions quel que soit le lieu de formation, et nous assurer que les moyens de la prestation de formation sont adaptés à vos besoins spécifiques

Méthodes pédagogiques : Pour faciliter l'acquisition et la réceptivité des participants, nous privilégions des Méthodes pédagogiques sur des exercices pratiques et échanges interactifs.