

Boucherie - Charcuterie Artisanale

Version 2- 11/2024

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Optimiser ses productions et son rayon Boucherie - Charcuterie

- Appliquer des méthodes de travail propres à la boucherie charcuterie traditionnelle pour améliorer vos performances.
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos préparations.
- Acquérir les techniques de découpe de la viande.
- Confectionner des charcuteries artisanales.
- Savoir adapter votre carte aux nouvelles attentes des consommateurs et nouveaux modes alimentaires.
- Optimiser la qualité gustative et visuelle de vos préparations.
- Pourvoir créer ses propres recettes afin de différencier son offre et s'adapter selon la saison.
- Développer des offres additionnelles aux rayons pour augmenter son chiffre d'affaires.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Prérequis : Aucun – Toute personne volontaire

La formation est adaptée aux besoins de l'entreprise selon ses spécificités. Intervenant en plateau technique : supports pédagogiques, analyse avec le formateur suivi et traçabilité via un suivi de formation, des affiches mémoire adaptées à l'activité concernée, documentation préétablie et personnalisable à l'entreprise. (Les formations sont non contractuelles et le contenu peut être modifié par le Chef Formateur afin de vous offrir la meilleure formation possible en fonction de vos attentes)

Contenu :

Élaboration de préparations préalablement déterminée selon vos besoins. Application des méthodologies des boucheries charcuterie-traditionnelle. Mise en valeur des préparations à travers une présentation esthétique, soigné et précise.



VOUS ÊTES EN SITUATION D'HANDICAP ? MERCI DE CONTACTER NOTRE REFERENT Clément LACOUR au 04 77 39 83 71 ou par mail contact@celsiusformation.fr afin de déterminer les actions envisageables.

Format : Présentiel

Méthodes et outils pédagogiques :

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Méthode interrogative
- Démonstration commentée justifiée
- Étude de cas concrets
- Quizz
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation
- Aide-mémoire remis en main propres

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence
- Attestation de fin de formation
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Mises en situation
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Livre de recettes & Fiches techniques

Modalités et délai d'accès à la formation :

Formation en présentiel au sein de vos locaux ou en salle.

Les formations sont disponibles sur le site internet de Celsius.

Autre possibilité les formations seront planifiées en fonction de la demande.

Inscription : Via le site internet ou par mail : contact@celsiusformation.fr

Prix des formations :

Nos tarifs sont disponibles sur le site internet de Celsius, un devis vous sera transmis en fonction de l'analyse de vos besoins.

Renseignez vous auprès de votre conseiller en formation :

04 77 39 83 71 ou contact@celsiusformation.fr