

Formation Préparations Bouchères Originales

16 heures • 2 journées de 8 heures

Maîtrise Complète

Apprenez à travailler tous les morceaux de viande avec expertise : bœuf, porc, volaille et leurs spécificités.

Créativité Culinaire

Développez vos compétences avec des préparations originales : saucisses artisanales, brochettes gourmandes, terrines raffinées.

Valorisation Produit

Transformez chaque découpe en opportunité commerciale pour fidéliser votre clientèle et réduire les pertes.

Une formation pratique et interactive destinée aux artisans bouchers et professionnels souhaitant enrichir leur savoir-faire traditionnel.



Objectifs de Formation - Compétences à Acquérir

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Maîtriser les techniques de découpe et de préparation pour tous types de viandes
- Créer des préparations bouchères originales et attractives (saucisses, terrines, brochettes)
- Optimiser la valorisation des morceaux et réduire le gaspillage
- Développer des arguments de vente pour fidéliser la clientèle
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de conservation

Public Concerné :

- Personnel de boucherie (bouchers, apprentis, employés)
- Artisans bouchers souhaitant diversifier leur offre
- Professionnels de la viande en reconversion

Prérequis :

- Connaissances de base en boucherie
- Expérience professionnelle dans le secteur alimentaire recommandée
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Modalités d'Exécution :

- Formation en présentiel
- Lieu : Boucherie du Plan D'Aups - 19 allée de l'oratoire, 83640 Plan d'Aups Sainte Baume
- Évaluation : QCM en début et fin de formation pour valider les acquis
- Alternance théorie/pratique avec ateliers hands-on



Programme Détaillé de Formation

Jour 1 • Fondamentaux & Techniques (8h)



- **Créations gourmandes** : croquettes raffinées, boulettes savoureuses, tourtes traditionnelles
- **Atelier pratique** : fabrication de saucisses artisanales et création de brochettes originales

Jour 2 • Préparations Élaborées (8h)



- **Gestion anti gaspillage** : valorisation des chutes et optimisation des morceaux nobles
- **Excellence commerciale** : présentation attractive et conseils de vente personnalisés