



# LE TRAVAIL DES VIANDES DE BOUCHERIE

PAR ELITE FORMATION

[www.elite-groupe.fr](http://www.elite-groupe.fr)

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

[m.guedj@elite-groupe.fr](mailto:m.guedj@elite-groupe.fr)

06 13 50 11 91

## OBJECTIFS DE LA SÉANCE

Connaître et maîtriser les viandes de boucherie

Appréhender la découpe et respecter le produit

Maîtriser les appellations des pièces de viandes

Maîtriser les cuissons des viandes

## PLAN PÉDAGOGIQUE

Apprenez à maîtriser l'identification des pièces du boucher.

Nous vous apprendrons aussi comment faire la découpe tout en respectant les différents produits.

De plus, à la fin de cette formation, vous saurez aussi maîtriser différents styles de cuisson en fonction des viandes !

## TARIFICATION SUR DEMANDE

1 à 3 jours (7h-21h)

En intra ou extra-entreprise