

LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES DE L'AGNEAU DE PÂQUES ET SA RENTABILITÉ

Numéro de déclaration d'activité : 5416P00016

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire saura :

- Analyser le rendement de la carcasse et des morceaux découpés.
- Revaloriser les morceaux en fonction de la saisonnalité (spécialités à proposer en période de Pâques, sucrées & salées)
- Pourquoi proposer de l'agneau en croûte ?
- Évoquer les modes de cuisson, les accompagnements et les vins recommandés

Programme

Le rendement des pièces découpées et des différentes phases :

- Analyser le cout de revient et connaître la réglementation
- Préparer les matières d'œuvres
- Façonner les pièces
- Calculer le cout de revient précisément des spécialités

Spécialités bouchères crues salées :

- Noisette d'agneau aux tomates confite
- L'épaule d'agneau roulée en melon à la Niçoise
- Carré d'agneau croisé « maître d'hôtel »
- Tartare d'agneau au saumon fumé
- Cannelloni d'agneau sous la mer
- Épaule d'agneau à la forestière (farce pintade)
- Le filet double d'agneau aux dates et amandes

Spécialités bouchères crues sucrées :

- Le délice d'agneau à la pomme
- La poitrine d'agneau abricotine
- Le filet d'agneau aux dates et amandes

L'agneau en croûte :

- Comment façonner une pièce d'agneau en croûte

La partie commerciale :

- Les conseils de cuisson
- Les accompagnements
- Les vins à suggérer

Les +++ de la formation

- Formation orchestrée par **un MOF**
- Rentabiliser les pièces d'agneau et leur donner une valeur ajoutée.
- Renforcer les marges du rayon

Durée : 1 jour soit 7 heures

Coût : 357€

Date : Le lundi 23 mars 2020

Lieu : CAMPUS DES MÉTIERS
de BARBEZIEUX

Public : Chef d'entreprise et salarié voulant se perfectionner et développer son rayon viande

Prérequis : Exercer une activité boucherie

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

- Carcasses d'agneau & divers ingrédients.
- Tableur sur écran télé en atelier
- Support de cours en fin de journée.
- Formateurs expérimentés M. Bruno LEGER, MOF et Jean-François BASSARD.

Matériels à apporter :

Ses EPI (veste et chaussures de sécurité) et son matériel.

Les modalités de suivi et évaluation :

- Attestation de présence et de compétences d'acquis.
- Questionnaire de satisfaction