



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



Mickaël Chabanon, Meilleur ouvrier de France. Photo C. Coffy © Christophe Coffy

## MASTERCLASS PERFECTIONNEMENT EN BOUCHERIE

### VALEUR AJOUTEE

Affiner son geste et élargir sa gamme de produits par des recettes originales.

### OBJECTIFS

Se perfectionner aux techniques de découpe afin d'optimiser les pièces de viandes

Optimiser son offre

Savoir réaliser des présentations "vendeuses"

Savoir valoriser chaque pièce de viande

Maîtriser différentes techniques

### INTERVENANT

Mickaël CHABANON Meilleur Ouvrier de France 2018, Champion du monde de boucherie 2022.

### DATES – DUREE

Du 04/11/2024 au 06/11/2024

Durée : 21 heures

## CMA FORMATION

Centre de Sainte Clotilde **0262 28 18 30**

[claudette.arhimann@cma-reunion.fr](mailto:claudette.arhimann@cma-reunion.fr)

[www.artisanat974.re](http://www.artisanat974.re)

## CMA FORMATION

### TARIF ET FINANCEMENTS

Tarif : 1260€

Accompagnement aux démarches de financement :  
Chef d'entreprise : FAFCEA ; Salarié : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE, Demandeur d'emploi : Pôle Emploi

### MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Horaires : de 8h00 -12h00 et 13h00 - 16h 3 jours par semaine

Lieu de formation : CMA Formation Sainte Clotilde  
ZAC Patates à Durand Avenue Stanislas Gimart,  
97490 Sainte-Clotilde

Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation.

### PUBLICS ET PRE-REQUIS

Chef d'entreprise en boucherie, en charcuterie, ouvrier qualifié et demandeur d'emploi.  
Connaissances de bases en boucherie recommandées

### MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Présentiel en salle banalisée et plateau technique

Mises en situation pratique

Exposés, démonstrations, travaux pratiques, réalisations de produits

Débriefing à chaque fin de séance

### CONTENU DE LA FORMATION

**Agneau** (découpe, préparation gigot, noisette et sa croûte d'herbe citronné, selle provençale, melon nature, épigramme, coupe des côtes 1ère et 2 secondes, découverte au ruban

**Bœuf** (tournedos filet, côte de bœuf façon MOF, bavette à l'échalote revisité, mise en valeur des produits)

**Veau** (grenadin, millefeuille, paupiettes au chorizo)

**Porc** (Rubik cube de cochon au girolles, filet mignon à l'italienne, pique pimenté, saucisse mojito, haut de cuisse à l'estragon

**Volaille** (paupiette à l'orange, saucisse thaï)

### MODALITES D'EVALUATION

Mise en place d'un buffet

Questionnaire de satisfaction à chaud

Certificat de réalisation

En cas de de difficultés liées à un handicap, merci de nous contacter afin d'établir des modalités d'accessibilités et d'adaptations de la formation.

