

ACCOMPAGNEMENT RHD D'INTERBEV BRETAGNE

LES FORMATIONS RHD

Ces formations sont proposées « à la carte » en fonction des thématiques choisies couvrant la connaissance de la filière viande, du « produit » viande et de l'approvisionnement en RHD. Des sessions d'1/2 journée à 1 journée sont dispensées.

LES THÉMATIQUES POSSIBLES

Présentation de la filière viande

- Fonctionnement, production française (chiffres clés, cartographie ruminants)
- L'élevage et l'environnement
- La traçabilité des viandes françaises (normes sanitaires, étiquetage...)
- Débouchés commerciaux des viandes – focus RHD

Le « produit viande » :

- Diversité des viandes et des races
- Caractéristiques, qualités sensorielles et organoleptiques des viandes (démonstration de découpe, morceaux, couleur, flaveur, tendreté)
- Démarches régionales et signes officiels de qualité
- Critères de qualité de la viande, qualité nutritionnelle (PNNS, GEM RCN...)
- Impact des modes de cuisson et cuisson basse température
- Equilibre matière

L'approvisionnement en RHD :

- Circuit de valorisation de la viande et détermination du prix
- Comment bien acheter la viande (coût, critères de qualité, fiches techniques, attentes convives)
- Comment s'approvisionner en Viandes de France (exigences techniques, choix des morceaux)



ACCOMPAGNEMENT RHD D'INTERBEV BRETAGNE

LES FORMATIONS RHD

Ces formations sont proposées « à la carte » en fonction des thématiques choisies couvrant la connaissance de la filière viande, du « produit » viande et de l'approvisionnement en RHD. Des sessions d'1/2 journée à 1 journée sont dispensées.

LES THÉMATIQUES POSSIBLES

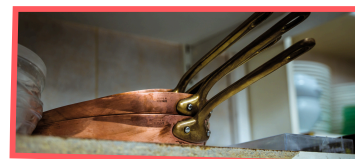
Masterclasses Bœuf français - Grossiste

Ils ne vendent pas seulement de la viande, ils transmettent une histoire.

Cette formation propose une immersion au cœur de la filière des viandes bovines et de veau françaises. Elle s'adresse aux équipes en contact avec les professionnels de la restauration, confrontées à des attentes fortes sur l'origine, la qualité et le sens des produits.

À travers une alternance d'apports pédagogiques et de mises en situation concrètes (démonstration de découpe, quiz, jeux de rôles), les participants acquièrent des repères clairs et des arguments maîtrisés pour renforcer leur discours commercial.

Les échanges portent notamment sur l'origine France, le savoir-faire des éleveurs, la valorisation des morceaux et les outils d'aide à la vente. L'objectif : donner des clés opérationnelles pour accompagner les restaurateurs et valoriser leurs offres auprès des clients.



ACCOMPAGNEMENT RHD D'INTERBEV BRETAGNE

MASTERCLASS BOEUF & VEAU

INTERBEV Bretagne propose des masterclass dédiées au bœuf et au veau français, à destination des futurs professionnels de la restauration. Ces formations associent apports techniques, compréhension de la filière et mise en pratique en cuisine ou en atelier de découpe.

MASTERCLASS BOEUF

La masterclass bœuf se déroule sur une journée et combine un temps théorique et un challenge pratique en équipes.

La partie théorique permet de découvrir la filière viande bovine française, les modes d'approvisionnement, la traçabilité, ainsi que la connaissance des morceaux et leurs destinations culinaires. Les échanges avec les équipes INTERBEV sont appuyés par des quiz interactifs.

La partie pratique prend la forme d'un défi culinaire : les étudiants doivent cuisiner au moins 3 morceaux de bœuf imposés pour réaliser 3 recettes pour 4 personnes, autour de thématiques précises.

MASTERCLASS VEAU

La masterclass veau est centrée sur un atelier de découpe, animé par un boucher. À partir d'un demi-veau, les étudiants travaillent la reconnaissance des muscles, les découpes, les rendements et les gestes techniques (ficelage, préparation des pièces). L'objectif est de comprendre le produit dans sa globalité afin d'en maîtriser les usages culinaires et de renforcer le lien entre cuisine, artisanat et filière.

