

# L'EXPERTISE INTERPROFESSIONNELLE

au service des professionnels de la restauration hors domicile  
en Normandie



## DES FORMATIONS SUR MESURE

*INTERBEV Normandie organise des formations à destination des professionnels de la restauration hors domicile animées par un ingénieur du service qualité des viandes de l'Institut de l'Élevage. L'objectif est de former les chefs de cuisine et leurs gestionnaires à l'achat des viandes afin de satisfaire au mieux leurs convives en visant la qualité tout en respectant leurs budgets.*

### CONTENU TYPE D'UNE FORMATION :

**Module 1:** Les critères qui font la qualité de la viande de bœuf : caractéristiques de la viande, démarches qualités et démonstration de découpe. – 4 heures

**Module 2:** Accompagnement personnalisé à la réception de commandes au cours de différentes visites. – 1 heure

**Module 3:** Synthèse des résultats des visites, analyse technique des réponses des fournisseurs aux appels d'offre et intervention sur bien acheter sa viande. – 4 heures



## N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER !

- Le contenu des formations peut être adapté en fonction de vos besoins et de vos contraintes
- Ces formations font l'objet d'une convention
- INTERBEV Normandie peut prendre en charge jusqu'à 50% du coût de la formation

## TÉMOIGNAGE

de Jean-François LECOQ,  
Conseiller technique restauration  
scolaire département du Calvados

*« Cette formation est importante. Cela permet de faire des rappels sur les différentes parties du bœuf et l'utilisation des différents muscles. C'est important de revenir aux fondamentaux. Les chefs vont pouvoir commander les bons morceaux pour les adapter aux recettes à préparer et satisfaire leurs convives. Tous les chefs sont ravis de cette formation. »*



## DES OUTILS TECHNIQUES POUR FACILITER L'ACHAT DES VIANDES



- Des fiches techniques sur les différents plats pour définir les besoins en viande avec une approche par le plat et non plus par le muscle.
- Un guide pour la cuisson à basse température des viandes de bœuf et de veau en restauration collective scolaire.
- Un Vademecum et un cahier des clauses particulières pour apporter des éléments de réponses sur les questions juridiques liées à l'achat de viande en RHD.
- Des plaquettes d'informations sur des thématiques diverses : circuits courts/circuits de proximité, «Comment acheter de la viande française en restauration collective?»...
- Des fiches recettes...

Tous ces outils sont disponibles  
gratuitement sur le site :  
<http://www.interbev.fr/rhd/outils/>



## UNE MARQUE RÉGIONALE AU SERVICE DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

*La marque interprofessionnelle collective baptisée « Les Éleveurs de Normandie » est une démarche à destination de la restauration hors domicile. Ouverte à toutes les races bovines, cette marque garantie au consommateur une viande régionale tracée du champ à l'assiette. Cette démarche vise à faire vivre les éleveurs et travailler les abattoirs, à maintenir les paysages et à préserver l'environnement normand.*

### UNE DÉMARCHE DE FILIÈRE

Garantissant des bovins nés, élevés et découpés en Normandie



#### CÔTÉ ÉLEVEURS

Tous les éleveurs engagés sont normands et adhérents à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage. Cette démarche volontariste apporte l'assurance d'une maîtrise des pratiques quotidiennes d'élevage en terme d'identification, d'alimentation, de traitements sanitaires, de bien-être animal, de respect de l'environnement...

#### CÔTÉ TRANSFORMATEURS

Les abatteurs / transformateurs impliqués dans la démarche s'engagent à préserver le potentiel qualitatif des viandes qu'ils proposent.

Ils garantissent une traçabilité et un respect des normes sanitaires tout au long de la chaîne.

**laViande**  
DES MÉTIERS, UNE PASSION  
Normandie

INTERBEV Normandie  
Route d'Epinay - 14310 Villers-Bocage  
Tél : 02.31.77.16.98 / Fax : 02.31.77.30.30  
[accueil@interbevnormandie.fr](mailto:accueil@interbevnormandie.fr)

NORMANDIE  
**interbev**  
INTERPROFESSION  
BÉTAIL & VIANDE