



MIMBUS FOOD

Découpe de volaille

Illustrez la théorie grâce à la réalité virtuelle avec le module de découpe de volaille inclus dans la suite MIMBUS FOOD.

L'apprenant est en immersion totale, dans un environnement virtuel ultra réaliste.



BÉNÉFICES

- Se familiariser avec le métier sans utiliser de matière première
- Attirer de nouvelles recrues lors de salons
- Revaloriser l'image du métier grâce à un outil innovant
- Dynamiser l'apprentissage théorique grâce à une solution ludique et dynamique
- Diversifier les méthodes pédagogiques au service de votre formation



UNE DÉCOUVERTE ÉTAPE PAR ÉTAPE

Le module de **découpe de volaille** permet de découvrir l'environnement de travail de l'ouvrier d'abattoir et de se familiariser avec les outils ainsi que la carcasse d'un poulet ou d'un canard de façon ludique et attrayante.

Découpe
de poulet

Découpe
de canard

Désossage de la
cuisse de dinde

Aiguisage d'un
couteau

LES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



CONNAÎTRE
LES PROCÉDURES DE
DÉCOUPE

INTÉGRER
LA CADENCE DE
DÉCOUPE

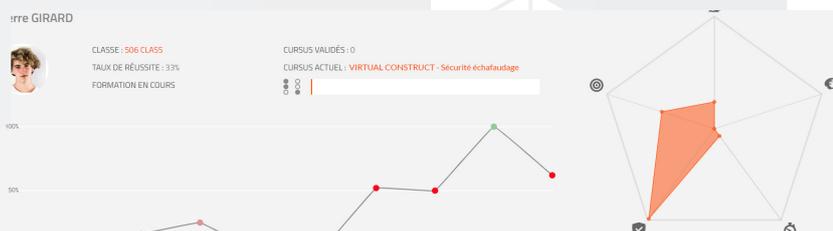


COMPRENDRE
LA NOTION DE QUALITÉ DU
PRODUIT

L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES



Suivez les exercices de vos apprenants et individualisez vos parcours avec VULCAN



UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Intégrez votre nouvelle solution immersive grâce à MIMBUS Academy.

1

Analyse
de votre parcours de
formation

2

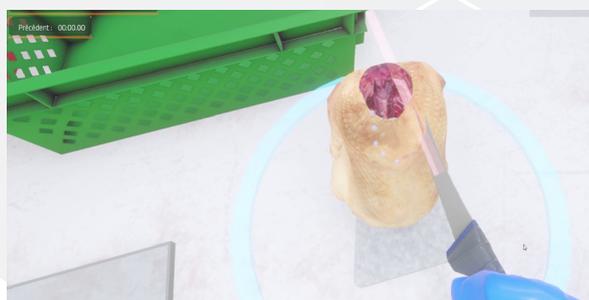
Installation
du matériel

3

Formation
au sein de votre
établissement

4

Accompagnement et
certification
à la pédagogie immersive



Photos non contractuelles

Développé et distribué par



MIMBUS
BAT III
1 ROND-POINT DE FLOTIS
31240 SAINT-JEAN, FRANCE

TEL. +33 (0)5 61 70 71 71
EMAIL : sales@mimbus.com
www.mimbus.com