

Formation

Découpe Valorisation Porcine



14 heures

Objectifs de la formation :

- **Être capable** de découper une carcasse porcine,
- **Être capable** d'optimiser la valorisation des produits de découpe.

Une formation complète



Apports
théoriques



Échanges avec
les participant(e)s



Analyse
de pratiques

Programme	Thèmes et contenus
1 ^{ère} journée : 9h à 12h30 Présentiel	<ul style="list-style-type: none">- Présentation des différentes personnes, attentes et questions,- Comprendre la découpe d'une carcasse ovine,- Lecture de la fiche technique,- Evaluer la qualité de la viande et de la carcasse.
1 ^{ère} journée : 13h30 à 17h Présentiel	Réalisation de découpe complète avec le formateur, Maîtrise des techniques de découpe primaire, Désossage, dénervage et tri des viandes en caisse plastique.
2 ^{ème} journée : 9h à 12h30 Présentiel	<ul style="list-style-type: none">- Connaître l'appellation des différents morceaux de l'animal,- Traiter leur destination,- Les techniques de découpe secondaire,- Principaux produits transformés.
2 ^{ème} journée : 13h30 à 17h Présentiel	<ul style="list-style-type: none">- Critères de qualité d'appréciation du produit transformé Suivis des produits, <ul style="list-style-type: none">- Maîtriser la présentation des produits finis en valorisant l'origine des ingrédients,- Préparation et valorisation des colis.

Découpe Valorisation Porcine

Méthodes et moyens pédagogiques :

Pédagogie :

- Apports théoriques adaptés. Support de cours Power Point. Exemples de grilles évaluatives.
- Mise en situation professionnelle.

Public concerné :

- Salariés d'entreprise agricole, de collectivités, responsables d'exploitation et particuliers,
- Nombres participants : Minimum 4, maximum 11.

Intervenants :

- Professionnels du secteur.

Prérequis :

- Aucun.

Matériel :

- Le centre fournira : combinaison, tablier côte de maille, tablier plastique, gant côte de maille, couteaux.

Évaluation :

- Bilan de satisfaction, écrit.
- Test de connaissances, évaluation (bordereau de score) de validation de l'acquisition de connaissances.
- Une attestation de formation sera délivrée à l'issue de la formation.



Deux sessions par an (printemps et automne)



CFPPA d'Ahun
Le Chaussadis
23150 Ahun
et l'ESAT



2 journées de 7 h00.



810 € la journée pour un groupe de participants
ou 15 € de l'heure par personne.

Modalités et délais

Toute au long de l'année sur demande.

Contact

Pour toute demande d'information

Hervé Rechinat ou Patricia Piotte

herve.rechinat@educagri.fr

patricia.piotte@educagri.fr