

## Agroalimentaire



### Intervenants

- Responsable atelier de transformation et boucher

### Durée et horaires

- 2 jours (14h)
- 7h-12h / 13h-15h

### Date(s) et lieu

- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

Taux de réussite, de satisfaction : informations disponibles sur notre site internet

### CONTACT

- Secrétariat CFPPA
- Tél : 05 65 77 75 03
- Mail : cfppa.rodez@educagri.fr
- N° d'Activité : 7312P001112

## VALORISER SA DECOUPE DE PORC POUR AMELIORER SES VENTES

### OBJECTIFS

- Connaître les exigences sanitaires lors de la découpe et la vente de produits
- Reconnaître les morceaux
- Connaître les techniques de découpe
- Savoir conditionner et étiqueter ses produits
- Elaborer son plan de découpe avec ses paramètres de production

### PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Exploitant alimentaire, agriculteurs transformateurs, salarié, demandeur d'emploi, porteur de projet, stagiaire de formation diplômante ou VAE
- Accueil tout public
- Inscription : signature d'une convention

### COÛT GLOBAL

- Frais pédagogiques : 400 €/personne *le CFPPA n'est pas assujetti à la TVA*
- Restauration : 8,80€/repas

*\*Possibilité de financement par un organisme financeur (OPCO, Pôle Emploi, VIVEA...). N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.*

*Les conditions financières complètes seront précisées sur la convention*

## PROGRAMME

### Accueil, présentation de la formation, tour de tables des attentes des stagiaires

#### Le contexte réglementaire environnant la découpe

- L'hygiène des personnes et des locaux,
- Les températures de produits, les DLC/DLUO,
- Les mentions de l'étiquette produit et carton avec la dénomination réglementaire des morceaux
- Les contrôles qualité et la traçabilité

#### Anatomie des carcasses

- Schémas de découpe suivant le plan de découpe et de transformation
- Appréciation de la qualité de la carcasse : conformation, état d'engraissement
- Connaissance des différents morceaux et de leurs destinations techniques en frais, en cuit, en conserve et en salaison

#### La découpe, conditionnement et emballage

- Les différentes opérations de désossage, séparation des morceaux, tri, parage, épluchage, tranchage, ficelage en fonction du plan de découpe et de la valorisation des produits
- La mise sous vide et/ou en barquette et l'étiquetage
- La qualité des opérations

#### Les différents plans de découpe et paramètres de production associés

#### Synthèse

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets et de temps de découpe en atelier agréé CE
- Séances en salle équipée (vidéo projection, tableaux, connectée), matière d'œuvre et matériels fournis
- Dossier technique remis aux stagiaires

## MODALITES DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Evaluation en situation de travail en atelier
- **Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires**
- Attestation de formation



AGRICAMPUS RODEZ—LA ROQUE

Formation professionnelle continue et apprentissage

Route d'Espalion—CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU—12033 RODEZ Cedex 9

Tel : 05 65 77 75 03—Mail : cfppa.rodez@educagri.fr / cfa.noa@educagri.fr