

Agroalimentaire
Formation courte



INTERVENANT

Responsable d'atelier et boucher

DURÉE, DATE(S) ET LIEU

- 2 journées (14h)
- 7h-12h/13h-15h

ACCESSIBILITÉ

Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap (contacter votre centre de formation)

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, PRÉ-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
- Accessibilité handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- 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 (vidéoprojection, tableaux, connectée), matière d'œuvre et matériels fournis
- Dossier technique remis aux stagiaires

PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de table, 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

Modalité de suivi d'évaluation :

- Mode d'évaluation : évaluation pratique
- Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de formation

CONTACTS

AGRICAMPUS RODEZ LA ROQUE
Formation Professionnelle continue et d'apprentissage
Route d'Espalion - CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU
12033 Rodez CEDEX 9

05 65 77 75 03
cfppa.rodez@educagri.fr

