

## VALORISER SA DECOUPE DE PORC POUR AMELIORER SES VENTES

Agroalimentaire  
Formation courte



### INTERVENANT

Responsable d'atelier et boucher

### DURÉE, DATE(S) ET LIEU

- 2 journées (14h)
- 7h-12h/13h-15h
- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou
- contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

### 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
- Élaborer 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 retour d'expérience, à partir d'exemples concrets, analyse et construction d'outils
- Séances en salle équipée (vidéoprojection, tableaux)
- Dossier technique remis aux stagiaires, formulation type de procédures qualité spécifiques à chaque stagiaire

### MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz interactif en cours de formation
- Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de formation

# 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
- 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, 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

## CONTACTS

CFPPA LA ROQUE  
Route de la Roque  
12033 Rodez CEDEX 9

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

