



152 jours



Prérequis : Maitrise du français



Opérateur débutant ayant une appétence pour la filière viande



Accessibilité : Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap *



Intra entreprise : coût sur devis



OBJECTIFS DE FORMATION

- Amener les stagiaires à effectuer en autonomie les opérations et gestes nécessaires lors du processus de transformation (découpe, désossage, parage) de la viande
- Faire respecter les règles d'hygiène, de qualité et de sécurité
- Appréhender le concept « d'optimisation des matières »



CONTENU DE LA FORMATION

- Découverte d'un atelier de découpe de la viande
- Sensibilisation aux respects des consignes en matière d'hygiène, qualité et sécurité
- Apprentissage de l'anatomie du boeuf
- Cahier des charges 100% muscle
- Maîtriser l'affilage et l'affutage de ses couteaux de manière efficace et répétitive
- Habilitation aux machines : épilucheuse, scie circulaire, scie à ruban, whizard ...
- Transformation de la viande : décomposition et apprentissage des gestes nécessaires

EVALUATION

- Évaluation des connaissances théoriques par des QCM et des exercices
- Evaluation pratique via des grilles d'habilitation individuelles portant sur la technique et la gestuelle
- Evaluation à chaud en fin de formation

MOYENS PEDAGOGIQUES

Est mis à disposition du stagiaire :

- ✓ Protections vestimentaires (tablier, chasuble en côte de maille, gant en côte de maille, gant anti-coupure, charlotte, casque, chaussures)
- ✓ Matière première
- ✓ Outils
- ✓ Salles pour la formation théorique et pratique, équipées de matériels nécessaires à la formation

Pédagogie

- Formation participative, alternant phase d'échanges, de mises en situations et de cas pratiques
- Présentation PowerPoint avec nombreuses photos et vidéos
- Livrets stagiaires résumant les points abordés au cours de la formation

Intervenant

Bouchers professionnels spécialisés dans la deuxième transformation des viandes et formés en pédagogie.

Attestation de formation délivrée en fin de formation

* Nous contacter pour plus d'informations