



Durée : 152 jours

Date : à définir

Lieu : à définir



Public cible : Opérateur débutant ayant une appétence pour la filière viande

Stagiaires/formateur : 7 personnes



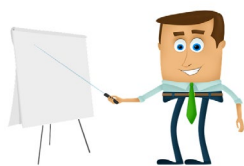
Prérequis : Maitrise du français.



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



Inter entreprise : sur devis
Intra entreprise : sur devis



OBJECTIFS DE FORMATION

- Amener les stagiaires à effectuer en autonomie les opérations et gestes nécessaires lors du processus de transformation (découpe, découennage, 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 porc
- Maîtriser l'affilage et l'affutage de ses couteaux de manière efficace et répétitive
- Habilitation aux machines : éplucheuse, découenneuse, scie circulaire, scie à ruban, whizard ... (si utilisation prévue dans les objectifs de formation initiaux définis en amont avec le client)
- 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
- Evaluations début, milieu et fin de formation
- Conditions de réussite** : être présent tout au long de la formation et mettre en pratique les acquis de la formation.

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

MOYENS PEDAGOGIQUES

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 en industrie, formés en pédagogie d'adultes.

Attestation de formation délivrée en fin de formation

* Nous contacter pour plus d'informations

Inscriptions : recrutement@f2o-formation.com - Tél : 02 99 02 52 80

Formation : inter ou intra