



Durée : 152 jours



Prérequis : Maitrise du français

Délai : Début de session de formation variable \*



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



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



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

**Inscriptions :** [recrutement@f2o-formation.com](mailto:recrutement@f2o-formation.com) - **Tél :** 02.99.02.52.80

**Formation :** inter ou intra