

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Opérateur 2^{ème} transformation des viandes – Espèce Bœuf entier

F2



Durée : 12 mois
Date : à définir*
Lieu : à définir*



Opérateur débutant ayant une appétence pour la filière viande



Prérequis : Maîtrise du français



Intra entreprise
Sur devis

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap*



Objectifs de la 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 bœuf
- ✓ 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

Modalités pédagogiques

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

Evaluations :

- ✓ 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.

Intervenant

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

Moyens

Sont mis à disposition du stagiaire :

Protections vestimentaires (tablier, chasuble en côte de maille, gant en côte de maille, gant anti-coupure, charlotte, casque, chaussures), des matières premières, outils, salles pour la formation théorique et pratique, équipées de matériels nécessaires à la formation.

*Nous contacter



recrutement@f2o-formation.com



02 99 02 52 80