

# ANATOMIE, DÉCOUPE, NOMENCLATURE DES PIÈCES DE PORC - 2026 (SUR MESURE) —



**VAUTIER Antoine**  
Ingénieur d'étude - Expert  
sur la qualité technologique  
des viandes

**Formation Présentielle** **7 heures**  
**Lieu de la formation** **IFIP Romillé (35)**  
**Tarif** **ou sur site**  
**Sur mesure**

## Pour qui ? —

Toute personne souhaitant acquérir le socle de connaissances fondamentales sur la découpe du porc et les pièces anatomiques

## Objectifs / Compétences —

Savoir réaliser une découpe de carcasse de porc  
Reconnaître les différentes pièces de découpe et les produits issus

## Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

## Pré-requis —

Aucun

## Méthode pédagogique —

Exposés et échanges

Exemples concrets

Cette formation est réalisée en salle de découpe en entreprise ou dans une salle de découpe agréée mise à disposition.



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### Découpe et anatomie - Apports théoriques - 2 h

- Référentiels de découpe (catalogue de découpe) 1h30
- Appellation des pièces 0h15
- Notions d'anatomie (guide de dissection IFIP) 0h15

### Mise en pratique en salle de découpe - 5 h

- Réalisation d'une découpe primaire et secondaire avec reconnaissance des pièces et des principaux muscles 2h
- Désossage jambons + épaules 2h
- Identification et dissection anatomique des principaux muscles 1h