

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

Tarif

IFIP Romillé (35) 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