

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



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

<b>Formation Présentielle</b>	<b>7 heures</b>
<b>Lieu de la formation</b>	<b>IFIP Romillé (35) ou sur site</b>
<b>Tarif</b>	<b>Sur mesure</b>

## 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