

## APPRÉCIER LE DEGRÉ DE DÉSTRUCTURATION DES VIANDES À RÉCEPTION - 2025 (SUR MESURE) —



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

**Formation Présentielle** **7 heures**  
**Tarif** **Sur mesure**

### Pour qui ? —

Les opérateurs de tri en ligne  
Les agents de maîtrise de la réception des matières premières  
Les opérateurs de production de pièces  
Mini 3 personnes, maxi 6 personnes

### Objectifs / Compétences —

Connaitre les causes et conséquences de la déstructuration des viandes  
Développer une méthode de tri optimale pour garantir une homogénéité des pièces 5D  
Mettre en pratique, au poste de travail, la/les méthodes de tri à réception

### 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 —

Formation adaptée aux conditions de travail et produits de l'entreprise  
Nombreuses mises en pratique



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

La formation se déroule sur deux demi-journées espacées dans le temps.

#### Module 1 - 3h30 :

- Apports et mise en situation pratique
- Facteurs de risque du défaut déstructuré
- Conséquence du défaut déstructuré sur la fabrication du jambon cuit
- Présentation de la grille IFIP de reconnaissance du défaut déstructuré
- Les indicateurs de la qualité technologique de la matière première (pH, couleur....) - Rappels
- Sélection de jambons témoins caractérisant les différents stades du défaut déstructuré
- Exigences relatives au tri visuel (cadence, lumière, type de stockage...)
- Intégration du défaut déstructuré dans les paramètres de tri opérationnels d'une ligne de désossage en ligne

#### Module 2 - 3h30 :

- Retour d'expérience et confrontation de notation
- Retour d'expérience : les points positifs/négatifs, comment les stagiaires se sont appropriés la grille de notation
- Retour en situation de tri en ligne : confrontation de notation par groupe, perfectionnement visuel