

ANATOMIE, DÉCOUPE, NOMENCLATURE DES PIÈCES DE PORC



VAUTIER Antoine

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

Présentiel

1 jour

Lieu de la formation

Tarif

Sur demande

Programme de la formation

Découpe et anatomie – Apports théoriques _ 2 heures

Référentiels de découpe (catalogue de découpe)

Appellation des pièces

Notions d'anatomie (guide de dissection IFIP)

Mise en pratique en salle de découpe _ 5 heures

Réalisation d'une découpe primaire et secondaire avec reconnaissance
des pièces et des principaux muscles

Désossage jambons + épaules

Identification et dissection anatomique des principaux muscles

Notions de qualité bactériologique

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.