

RENDEZ-VOUS DES RESPONSABLES DE LA TRANSFORMATION DES VIANDES : ABATTAGE-DÉCOUPE OU CHARCUTERIE-SALAISSON



NASSY Gilles
Directeur du pôle Viandes et
Charcuteries

Présentiel	1,5 jour
Lieu de la formation	Rennes ou E-formation
Tarif	950 €

Programme de la formation

Chaque année, l'Ifip propose aux responsables de l'abattage-découpe et de la charcuterie-salaison, deux rendez-vous « métier ».

Un nouveau programme sur toutes les actualités techniques et réglementaires ainsi que les dernières avancées des travaux intéressant directement votre secteur d'activité.

- Hygiène et microbiologie des viandes et/ou charcuteries
- Technologie d'abattoir, de découpe de transformation
- Formulation, réglementation, étiquetage
- Attentes sociétales : Bien-être animale, environnement, nutrition
- Des rappels de connaissances fondamentales : composition et structure des viandes, oxydation, évolution des matrices lors de la cuisson, congélation, séchage, effet des additifs...

Les programmes détaillés sont disponibles avant l'été.

Notez dès à présent vos dates

Pour qui ?

Abattage-découpe : les collaborateurs des services qualité et l'encadrement de la production
Charcuterie-salaison : les collaborateurs des services qualité et les responsables de réception ou de fabrication

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Connaître les avancées de travaux intéressant directement son secteur d'activité :
abattage-découpe de porc ou charcuterie-salaison
Faire le point sur l'actualité technique et réglementaire

Savoir évaluer quand et comment intégrer ces connaissances à ses pratiques professionnelles

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

Avoir une expérience de ce secteur d'activité

Méthode pédagogique

Un accès aux experts de chaque domaine en direct

Prise en main des dernières connaissances acquises

De nombreux temps d'échanges et d'appropriation entre professionnels du même métier