



Anatomie, découpe, nomenclature des pièces de porc

Objectifs

Compétences visées

- Savoir réaliser une découpe de carcasse de porc
- Reconnaître les différentes pièces de découpe et les produits issus

Pour qui ?

- Toute personne souhaitant acquérir le socle de connaissances fondamentales sur la découpe du porc

Prérequis

Aucun

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)*

Méthodes pédagogiques

- 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.

Programme

Formation Pratique

Découpe et anatomie – Apports théoriques

- Référentiels de découpe
- Types de découpe primaire
- Notions d'anatomie (guide de dissection IFIP)

Mise en pratique en salle de découpe

- Réalisation d'une découpe primaire et secondaire avec reconnaissance des pièces et des principaux muscles
- Désossage de la longe
- Identification et dissection anatomique des principaux muscles du jambon et de la longe

1 jour

Sur-mesure

Devis à la demande

Responsable de la formation

Antoine Vautier (Ifip)

- Qualité technologique des viandes

