



Optimiser le tri des pièces de porc à réception

Objectifs

Compétences visées

- Mieux connaître les critères de qualité technologique de ses matières premières à réception
- Mettre en place des cahiers des charges « approvisionnement » et les contrôles qualité pertinents pour évaluer ses fournisseurs

Pour qui ?

- Les responsables qualité des entreprises de découpe et de transformation et leurs collaborateurs
- Les responsables de réception ou de fabrication des entreprises de transformation
- Les acheteurs en viande

Prérequis

Aucun

Points forts

- Formation adaptée aux produits de l'entreprise
- Apports et mises en pratiques illustrés

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)*

QTEPIE

Programme

Apports illustrés par les observations et enregistrements réalisés au préalable dans l'entreprise.

Découpes primaires et secondaires

- Spécifications techniques et cahiers des charges fournisseurs (découpe, parage)
- Evaluation et tri des pièces

Qualité technologique du maigre

- Evolution du pH et facteurs de variation
- Couleur de la viande et évaluation
- Principaux défauts observables, leurs causes et leurs conséquences : pétéchiés, viande PSE, hématomes...

Qualité du gras

- Origine anatomique et composition
- Aptitude à la transformation et facteurs de variation

Mise en pratique avec accompagnement sur le site de production (à la demande)

- Observations de lots à réception, caractérisation des défauts
- Evaluation des systèmes de contrôle en place et axes de progrès : matériel, méthodes, personnel
- Repérage de défauts de fabrication liés aux matières premières

Formation Pratique

1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Thierry Lhommeau (Ifip)

- Qualité des viandes et des matières premières pour la transformation
- Qualité des produits transformés

