



Tout connaître sur la viande de porc

Objectifs Compétences visées

- Acquérir ou conforter les connaissances fondamentales sur la viande de porc notamment la découpe et les différents aspects de la qualité de viande

Pour qui ?

- Toutes personnes souhaitant acquérir le socle de connaissances fondamentales sur la viande de porc, les composantes de sa qualité et sa valorisation : les acheteurs de viande, les commerciaux, les collaborateurs des services qualité, les auditeurs intervenant en abattoir...

Prérequis

Aucun

Points forts

- Formation pratique, largement illustrée

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)*

Programme

Morphologie du porc (différence mâle et femelle)

- Découpe
- Pièces de découpe et répartition pondérale
- Effet mâle entier sur la répartition pondérale des pièces
- Devenir des pièces (Découpe primaire, secondaire et transformation)
- Spécifications techniques et cahiers des charges fournisseurs (découpe, parage, qualité de viande, absence de défauts...)
- Evaluation et tri des pièces en abattoir et découpe (relation classification carcasses et tri des pièces)

Qualité de la viande

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

Focus « mâle entier » (en option)

- Méthodes de détection en abattoir
- Utilisation des viandes de mâles entiers selon les produits en viande fraîche et produits transformés
- Reconnaissance de carcasses de mâles entiers sur chaîne – travaux de groupe à partir de photos ou en situation

En savoir +

La formation peut être complétée par une mise en pratique sur chaîne d'abattage : repérage de défauts, sexage de carcasses...

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Patrick Chevillon (Ifip)

- Valorisation de la viande de porc

