



S'initier à la découpe de porc

Partenariat IFIP – Hyprevia Formation

Objectifs

Compétences visées

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

Pour qui ?

- Toutes personnes souhaitant acquérir le socle de connaissances fondamentales sur la découpe du porc
- Les nouveaux embauchés dans les métiers du porc (découpe)

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)*

En savoir +

- Cette formation est réalisée en salle de découpe en entreprise ou dans une salle de découpe agréée mise à disposition.

950 €

(prix net)

DECOUP

Programme

Formation Pratique

Connaissance de la viande de porc – Apports théoriques 20 % du temps de formation

- Qualité technologique et mesures associées
- Qualité hygiénique et démarches associées
- Anatomie du porc et catalogue de découpe

Mise en pratique en salle de découpe – 80 % du temps de formation

- Réalisation d'une découpe primaire et secondaire avec reconnaissance des pièces et des principaux muscles
- Découpe industrielle : visualisation des produits sortant de l'abattoir/découpe
- Sécurité du travail : gants, côte de maille, couteau ...

Points forts

- Formation assurée par un professionnel de la boucherie
- Formation exclusivement pratique avec réalisation de la découpe d'une ½ carcasse de porc
- Groupe en formation : maximum 5 personnes

Formation assurée en partenariat avec Hyprevia Formation



1,5 jour

8-9 décembre 2020

Romillé (35)

Responsable de la formation

Antoine Vautier (Ifip)

- Qualité technologique des viandes

