



Apprécier le degré de déstructuration des viandes à réception

Objectifs

Compétences visées

- Connaître les causes et conséquences de la déstructuration des viandes
- Développer une méthode de tri optimale pour garantir une homogénéité des pièces 5D
- Mettre en pratique, au poste de travail, la/les méthodes de tri à réception

Pour qui ?

- Les opérateurs de tri en ligne
- Les agents de maîtrise de la réception des matières premières
- Les opérateurs de production de pièces
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

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

- Formation adaptée aux conditions de travail et produits de l'entreprise
- Nombreuses mises en pratique

Programme

Formation Pratique

La formation se déroule sur deux demi-journées espacées dans le temps.

Module 1 : Apports et mise en situation pratique

- Facteurs de risque du défaut déstructuré
- Conséquence du défaut déstructuré sur la fabrication du jambon cuit
- Présentation de la grille IFIP de reconnaissance du défaut déstructuré
- Les indicateurs de la qualité technologique de la matière première (pH, couleur....) - Rappels
- Sélection de jambons témoins caractérisant les différents stades du défaut déstructuré
- Exigences relatives au tri visuel (cadence, lumière, type de stockage...)
- Intégration du défaut déstructuré dans les paramètres de tri opérationnels d'une ligne de désossage en ligne

Module 2 : Retour d'expérience et confrontation de notation

- Retour d'expérience : les points positifs/négatifs, comment les stagiaires se sont appropriés la grille de notation
- Retour en situation de tri en ligne : confrontation de notation par groupe, perfectionnement visuel

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Antoine Vautier (Ifip)

- Qualité technologique des viandes

