



## Rendez-Vous des responsables de la transformation des viandes : Abattage-découpe ou Charcuterie-salaison

### Objectifs

#### Compétences visées

- Connaître les avancées des travaux intéressant directement son secteur d'activité : abattage-découpe de porc ou charcuterie-salaison
- Faire le point sur l'actualité technique et réglementaire
- Savoir évaluer quand et comment intégrer ces connaissances à ses pratiques professionnelles

### Pour qui ?

- **Abattage-découpe** : les collaborateurs des services qualité et l'encadrement de la production
- **Charcuterie-salaison** : les collaborateurs des services qualité et les responsables de réception ou de fabrication
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

#### Prérequis

Avoir une expérience de ce secteur d'activité

### 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)*

**890 €**

(prix net de taxe) dont hébergement

RVABDC - RVCHSL

### Programme

Chaque année, l'Ifip propose aux responsables de l'abattage-découpe et de la charcuterie-salaison, deux rendez-vous « métier ».

- Un nouveau programme sur toutes les actualités techniques et réglementaires ainsi que les dernières avancées des travaux intéressant directement votre secteur d'activité.
  - Hygiène et microbiologie des viandes et/ou charcuteries
  - Technologie d'abattoir, de découpe de transformation
  - Formulation, réglementation, étiquetage
  - Attentes sociétales : Bien-être animal, environnement, nutrition
  - Des rappels de connaissances fondamentales : composition et structure des viandes, oxydation, évolution des matrices lors de la cuisson, congélation, séchage, effet des additifs...
- Les programmes détaillés sont disponibles avant l'été.
- Notez dès à présent vos dates

### Méthodes pédagogiques

- Un accès aux experts de chaque domaine en direct
- Prise en main des dernières connaissances acquises
- De nombreux temps d'échanges et d'appropriation entre professionnels du même métier



### 1,5 jour

**Abattage-Découpe**  
Dates à venir  
**Rennes (35)**  
**Charcuterie-Salaison**  
Dates à venir  
**Maisons-Alfort (94)**

### Responsable de la formation

**Gilles Nassy (Ifip)**

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

