

Séparation, désossage et transformation d'un porc (découpe et destination culinaire comprises)

Formation financée par le FIAF à 100%

LIEU ET DUREE

Lieu : CFA-CMA NOUVILLE – ATELIER BOUCHERIE

Durée (heures et jours) : 16 h sur 2 jours

Dates des sessions :

Horaires (par jour) : 7 h 30-11 h 30 / 12 h 30-16 h 30

PROGRAMMATION A PARTIR DE MARS 2022

PUBLIC

Salarié(e)s du privé qui travaillent en qualité d'aide-boucher(e) dans une boucherie artisanale, pour une enseigne commerciale ou les entreprises de découpe et de transformation de la viande sur tout le territoire.

PRE-REQUIS

Posséder les connaissances de base de la boucherie et exercer le métier d'aide boucher depuis 6 mois au moins.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Transformer les différents morceaux du porc, en vue de sa commercialisation, en pièces de détail et de fabriquer plusieurs farces et chairs :

- Séparer désosser et sélectionner les morceaux de détails du porc
- Effectuer le parage et la préparation de ceux-ci.
- Identifier et nommer les différents morceaux du porc et leur destination culinaire
- Trier différentes viandes
- Assaisonner des préparations
- Hacher et mélanger des mêlés
- Embosser saucisses

CONTENU

Partie théorique

- L'anatomie osseuse et musculaire du porc
- Destinations culinaires des différents morceaux de détails
- Législation de charcuterie
- Fiches recettes

Partie pratique

Découpe de gros du porc :

- Les différentes parties
- Nomenclature osseuse et musculaire

Destination culinaire des morceaux de détail

Désossage d'un porc :

- Les différents types de désossages.
- Les gestes et postures pendant le désossage.
- Les étapes du désossage.

- Les morceaux de détails : longe, épaule, poitrine, jambon
- Coupe de cotes
- Tranchage de rouelles
- Tranchage de poitrines
- Ficelage de rôtis
- Gestes et postures
- Triage des viandes
- Préparation de mêlés
- Pesage des assaisonnements
- Hachage
- Mélange de farces et de chairs
- Gestes et postures pendant l'embossage de saucisses, chipolatas, Toulouse...

Rangement et nettoyage :

Les bonnes pratiques d'hygiène

Méthodes et outils pédagogiques :

- Animation à l'aide de supports : PowerPoint et vidéos
- Echange de pratique
- Mise en situation réelle de travail au sein de l'atelier boucherie du CFA
- Livret pratique de formation

Livrables : Attestation de compétences et de formation

Evaluations : *Evaluation théorique et pratique* + évaluations à chaud du FIAF