

## Séparation et désossage d'un agneau jusqu'à la découpe de détail et la destination culinaire

Formation financée par le FIAF à 100%

### LIEU ET DUREE

---

**Lieu :** CFA-CMA NOUVILLE – ATELIER BOUCHERIE

**Durée (heures et jours) :** 8 h sur 1 jour

**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 de l'agneau, en vue de sa commercialisation, en pièces de détail :

- Séparer, désosser et sélectionner les morceaux de détails de l'agneau
- Effectuer le parage et la préparation de ceux-ci.
- Identifier et nommer les différents morceaux de l'agneau et leur destination culinaire

### CONTENU

---

#### Partie théorique

- L'anatomie osseuse et musculaire de l'agneau
- Destinations culinaires des différents morceaux de détails

#### Partie pratique

Découpe de gros de l'agneau :

- Les différentes parties de l'agneau
- Nomenclature osseuse et musculaire de l'agneau

Destination culinaire des morceaux de détail

Désossage d'un agneau :

- Les différents types de désossage.

- Les gestes et postures pendant le désossage.
- Les étapes du désossage.
- Les morceaux de détails : Collier, Epaule, Poitrine, Gigot, Carré de côtes
- Coupe de cotes à la feuille/scie
- Tranchage de gigots/épaules
- Ficelage de gigots et de rôtis dans l'épaule
- Gestes et postures
- Rangement et nettoyage :  
Les bonnes pratiques d'hygiène

**Formateur(s) :** Jérôme FERRY, Agrément n° : 2020/0496 du 01/03/2020 au 01/03/2023, 221 - Agro-alimentaire, alimentation

#### 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