

Séparation, désossage et transformation d'un veau (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) : 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 du veau, en vue de sa commercialisation, en pièces de détail :

- Séparer et désosser les pièces de gros,
- Séparer et sélectionner les morceaux de détail du veau,
- Les parer et/ou les éplucher,
- Identifier et nommer les différents morceaux du veau et leur destination culinaire.

CONTENU

Partie théorique

- L'anatomie osseuse et musculaire du veau
- Destinations culinaires des différents morceaux de détail

Partie pratique

Découpe de gros du veau :

- Les différentes parties du veau
- Nomenclature osseuse et musculaire du veau

Destination culinaire des morceaux de détail

Désossage d'un demi veau :

- Les différents types de désossages.

- Les gestes et postures pendant le désossage.
- Les étapes du désossage.
- Les morceaux de détails :
 - Collier/ Bas-carré
 - Epaule
 - Poitrine
 - Cuisseau
 - Carré de côtes
- Séparation, les différents types de parage et épluchage des différents morceaux de détail
- 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