

Découpe et préparation de volaille et lapin

Formation financée par le FIAF à 100%

LIEU ET DUREE

Lieu : CFA-CMA NOUVILLE – ATELIER BOUCHERIE

Durée (heures et jours) : 4 h sur 1/2 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

Habillage d'une volaille afin de la brider dans les règles de l'art.

Découpe de volaille et de lapin :

- Vider une volaille
- Découper une volaille
- Brider une volaille
- Découper un lapin
- Couper du sauté de lapin

CONTENU

Partie théorique

Les volailles (animaux de basse-cour)

Procédure d'habillage d'une volaille

Les sautés et blanquettes de volailles et de lapin

Désossage de poulet

Parage des cuisses et des blancs

Tranchage de filets

Portionnage d'un lapin

Rangement et nettoyage :

Les bonnes pratiques d'hygiène

Partie pratique

Habillage d'une volaille

Découpe de poulet

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