



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



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

Objectif général

Transformer les différents morceaux de l'agneau, en vue de sa commercialisation, en pièces de détail.

Compétences acquises

- 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

Pour qui

Boucher, aide boucher, vendeur en boucherie

Contenu de la formation

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

Chaque stagiaire devra venir équipé de sa tenue professionnelle : blouse, pantalon, chaussures de sécurité

Modalités 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

Validation

- Evaluation théorique et pratique
- Attestation de compétences et de formation

Lieux

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville


Prérequis

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

 8 heures – 1 jour

 7 h 30 / 16 h 30

 4 à 8 stagiaires

 21 000 XPF *
30 000 XPF

**Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boucherie