



CENTRE DE FORMATION  
DE L'ARTISANAT



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

### Objectif général

Transformer les différents morceaux du veau, en vue de sa commercialisation, en pièces de détail.

### Compétences acquises

- 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

### Pour qui

Boucher, aide boucher, vendeur en boucherie

## Contenu de la formation

### 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

**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