



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