



CENTRE DE FORMATION
DE L'ARTISANAT



Rentabilité d'une carcasse Initiation

Objectif général

Réaliser et analyser le rendement d'une carcasse afin d'améliorer sa rentabilité.

Compétences acquises

- Découpe de carcasse
- Calcul de rendement commercialisable
- Analyse de rentabilité

Pour qui

Artisan, Boucher, employé de boucherie traditionnelle, de petite et moyenne surfaces

Contenu de la formation

Partie théorique

- Calcul de base d'un rendement commercialisable
- Mise en forme sous EXCEL
- Analyse de différents rendements

Partie pratique

- Découpe d'une carcasse de porc
- Désossage, séparation, épluchage dans sa totalité
- Classification en fonction des destinations culinaires
- Pesage des différents morceaux
- Mise en forme sous EXCEL

Matière d'œuvre

Modalités pédagogiques

- Animation à l'aide de supports pédagogiques, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation réelle de travail au sein de l'atelier boucherie du CFA
- Remise d'un livret technique opérationnel.

Validation

- Evaluation : mise en situation pratique et QCM
- Remise d'une attestation de formation validant les compétences acquises

Lieux

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

Prérequis

Maîtriser la découpe des différentes espèces de viande.

 8 heures - 1 jour

 7 h 30 / 16 h 30

 5 à 8 stagiaires

 21 000 XPF *
30 000 XPF

**Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

Formateur

Professionnel expérimenté et diplômé en boucherie et charcuterie.