

Séparation, désossage et transformation d'un porc, jusqu'à la découpe de détail et la destination culinaire

OBJECTIF

Transformer les différents morceaux du porc, en vue de sa commercialisation, en pièces de détail et de fabriquer plusieurs farces et chairs.

COMPETENCES ACQUISES

- Séparer désosser et sélectionner les morceaux de détails du porc
- Effectuer le parage et la préparation de ceux-ci.
- Identifier et nommer les différents morceaux du porc et leur destination culinaire
- Trier différentes viandes
- Assaisonner des préparations
- Hacher et mélanger des mêlés
- Embosser saucisses

POUR QUI ?

Boucher, aide boucher, vendeur en boucherie

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- L'anatomie osseuse et musculaire du porc
- Destinations culinaires des différents morceaux de détails
- Législation de charcuterie
- Fiches recettes

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

LA PRATIQUE

- *Découpe de gros du porc :*
 - Les différentes parties du porc
 - Nomenclature osseuse et musculaire du porc
- *Destination culinaire des morceaux de détail*
- *Désossage d'un porc :*
 - Les différents types de désossages.
 - Les gestes et postures pendant le désossage.
 - Les étapes du désossage.
 - Les morceaux de détails : longe, épaule, poitrine, jambon
 - Coupe de cotes
 - Tranchage de rouelles
 - Tranchage de poitrines
 - Ficelage de rôtis
 - Gestes et postures
 - Triage des viandes
 - Préparation de mêlés
 - Pesage des assaisonnements
 - Hachage
 - Mélange de farces et de chairs
 - Gestes et postures pendant l'embossage de saucisses, chipolatas, Toulouse...
 - *Rangement et nettoyage : les bonnes pratiques d'hygiène*

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

PRÉREQUIS

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



16 heures – 2 jours



7 h 30 – 16 h 30



4 à 8 stagiaires

RYTHME



42 000 XPF *
60 000 XPF

*** Prix pour le Chef d'entreprise artisanale**

LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boucherie