

Fabrication de préparations bouchères et ficelage

OBJECTIF

Transformer de la viande de porc, de veau, de bœuf, de volaille et d'agneau afin de fabriquer plusieurs farces et chairs.

COMPETENCES ACQUISES

- Ficelage de rôti
- Ficelage de paupiettes
- Elaboration de farces et de viandes hachées revisitées

POUR QUI ?

Boucher, aide boucher, vendeur en boucherie

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- Législation de charcuterie
- Les différents types de ficelage
- Glossaire technique
- Fiches techniques

Chaque stagiaire devra venir équipé de sa tenue professionnelle : blouse, pantalon, chaussures de sécurité et avoir participé à la formation « séparation, désossage et transformation d'un porc »

LA PRATIQUE

- Désossage de porc et de poulet
- Triage de viande : porc, veau, bœuf et agneau
- Réalisation de farces
- Préparations et ficelage de rôtis farcis
- Préparation et ficelage de paupiettes
- Préparations bouchères à base de volaille
- 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.



4 heures



7 h 30 – 11 h 30 ou
12 h 30 – 16 h 30



4 à 8 stagiaires

RYTHME



14 000 XPF *
20 000 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