

Rentabilité d'une carcasse Initiation

OBJECTIF

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

COMPETENCES 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

LA THEORIE

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

LA 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

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

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**

LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé en boucherie et charcuterie.