

PROGRAMME DE FORMATION
DECOUPE DE VIANDE
DUREE : 7 HEURES

- ❖ **Public concerné** : Collaborateurs d'entreprise de restauration traditionnelle ou collective, cuisiniers, éleveurs...
- ❖ **Pré requis** : Aucun
- ❖ **Objectifs** :
 - Acquérir les bases techniques, organisationnelles, pratiques, de la découpe de viande et fabrication artisanale de charcuterie.
- ❖ **Méthodes et moyens pédagogiques** :
 - Méthode participative.
 - Accompagnement formateur en présentiel.
 - Apports théoriques et pratiques, supports de cours formation.
 - Exposé didactiques, Mise en situation, exemples concrets, échanges.
 - Dégustation et analyse sous forme d'atelier
 - Support de cours formation, exercices et bilan de fin de stage
- ❖ **Modalités d'évaluation** :
 - Test de positionnement.
 - Quiz, QCM, exercices pratiques en cours de formation.
 - Remise d'une attestation de fin de formation.
- ❖ **Délai d'accès à la formation** : traitement sous 48 heures
- ❖ **Accessibilité aux personnes handicapés** : nous contacter, il est possible également de contacter la MDHP de votre région ou l'AGEFIPH au 0800 111 009.
- ❖ **Durée** : 7 heures
- ❖ **Contact** : **LCDF CONSEILS**
01.49.12.83.48 // contact@lcdf-conseil.fr

DEROULE DE LA FORMATION

❖ PRESENTATION ET TECHNIQUE

- Présentation de l'atelier, de l'organisation
- Réception des carcasses en provenance de l'abattoir
- Les outils et leur entretien
- Les aspects techniques, sanitaires et réglementaires
- Méthodologie de travail dans l'espace et le temps
- Mise en pratique sur Cochon :
 - Explication des différents morceaux et de leurs usages
 - Morphologie de l'animal à comprendre avant de découper
- Découpe
- Triage de la viande
- Façonnage des jambons, des épaules
- Explications techniques sur la découpe de l'agneau

❖ PREPARATION DES VIANDES

- Préparation de la viande pour pâtés, boudin, saucisses, saucissons, rillettes...
- Explications techniques et réalisation des recettes :
 - ✓ Hachage
 - ✓ Assaisonnement et préparation des mēlées
 - ✓ Embossage (saucissons à cuire, saucisses, chorizos)
 - ✓ Préparation des rillettes, pâtés

Actualisé le 17/12/2025.