



## Volaille : découpe et valorisation



13 mars 2026  
3 avril 2026  
22 mai 2026



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 385 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Étudier l'évolution des ventes de volailles
- ✓ Apprendre la gestion des stocks
- ✓ Élaborer des préparations
- ✓ Rechercher les conditions de travail optimales des produits volaillers

## Programme :

### Connaissance du secteur

- Historique du secteur
- Marché actuel et tendances : données de consommation, attentes sociétales
- Différentes espèces et produits concernés :
  - Diversité des espèces animales et typologie des produits (frais, transformés, valorisés)

### Contraintes sanitaires et enjeux techniques

- Particularités bactériologiques :
  - Principaux agents pathogènes, prévention, contrôle et hygiène
- Chaîne logistique et conditionnement :
  - Méthodes de livraison et types de conditionnements (sous vide, MAP, frais découpé)

### Développement commercial et leviers de performance

- Dynamisation des ventes : argumentaires filière courte, local, qualité supérieure
- Innovation produit et service
- Optimisation et rentabilité :
  - Calculs de marge, valorisation des co-produits, organisation des postes et temps de travail

### Gestion environnementale et organisationnelle

- Étude et adaptation des milieux de travail :
  - Ergonomie, sécurité, hygiène, flux de production et organisation spatiale
- Respect des processus réglementaires et sanitaires :
  - Processus sanitaires, traçabilité, HACCP, audit, conformité,...
- Maîtrise des flux et des affluences :
  - Planification, logistique et coordination des équipes
  - Gestion des pics d'activité