



Techniques et gestes du boucher

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Apprendre les différents matériels et tenues en fonction des milieux
- ✓ Découvrir l'abattage et les séparations
- ✓ S'initier aux techniques de désossage, parage et épluchage
- ✓ Accomplir des techniques de coupes,, préparations, ficelages et décorations

Programme :

L'équipement et le matériel

- Équipements de protection individuelle (EPI) : bonnes pratiques pour prévenir les risques
- Coutellerie professionnelle :
 - Choix des couteaux selon les usages, entretien et affûtage
- Accessoires complémentaires :
 - Outils d'aide à la découpe, matériel de pesage, conditionnement et stockage
- Entretien du matériel :
 - Protocoles de nettoyage et désinfection, durée de vie et renouvellement des équipements

Les étapes de l'abattage

- Processus d'abattage : de la réception à la mise en carcasse
- Séparations sur le terrain : techniques de séparation musculaire et dépeçage

Mise en pratique en atelier

- Désossage, parage, épluchage
- Réalisation des coupes :
 - Découpes primaires, secondaires et tertiaires
 - Gestion des pertes et valorisation des sous-produits
- Préparation diverses : ficelages, décorations et présentation

Accompagnement professionnel et amélioration continue

- Conseils pratiques pour optimiser les opérations
- Analyse des pratiques en situation réelle
- Réalisations techniques encadrées



Nous contacter



Durée 14 h, 4 x 0,5 jour



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 960 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU