



Initiation à la découpe et valorisation de la viande



05 au 09 octobre 2026
15 au 19 février 2027

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre la chaîne de valeur de la viande, de l'élevage à la vente
- ✓ Acquérir des compétences en découpe de viande et utilisation des outils spécialisés
- ✓ Appliquer des méthodes pour garantir la qualité et la sécurité des produits carnés

Programme :

Contexte socio-économique du secteur viande

- Introduction au secteur viande :
 - Enjeux économiques, tendances de consommation, canaux de distribution
- L'élevage et le bien-être animal :
 - Diversité des races, normes et bonnes pratiques de bien-être animal dans les filières
 - Le processus d'abattage : types d'abattoirs (industriels, artisanaux, mobiles)

Initiation à la découpe de viande

- Anatomie et spécificités des viandes :
 - Principales espèces de boucherie, identification des morceaux, critères et signes de qualité
- Techniques de découpe professionnelle :
 - Bases du désossage et découpe sécurisée, postures de travail, entretien des outils de coupe
- Aspects techniques et commerciaux :
 - Fiches techniques, suivi des rendements, techniques de tranchage et piéçage

Cadre réglementaire et bonnes pratiques pour la vente directe

- Normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- Conditionnement et étiquetage

Initiation à la transformation et stratégies de commercialisation

- Fabrication de produits de charcuterie / salaison :
 - Principes de base et étapes clés
 - Élaboration et formalisation d'une fiche-recette
- Stratégies de distribution et valorisation des produits :
 - Techniques pour mettre en valeur la viande et ses produits dérivés



Durée 35 h, 4,5 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1880 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU