



# 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 coupe, préparation, ficelage et décoration

## 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
- Préparations 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



Sur demande



**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