



Volaille : découpe et valorisation



08 septembre 2026
11 février 2027



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 conditionnement (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