

Savoir découper et valoriser l'agneau

Lundi 10 février 2025

DPT 25

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant transformer chaque morceau d'agneau en un produit d'exception en maîtrisant les techniques de découpe et en optimisant sa valorisation au détail.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/pers.	Christophe IP YAN FAT, MOF Boucher	Durée : 7 heures Début : 8 :30 Fin : 16 :30	Boucherie Deforet Charcuterie Salaison Traiteur 20 Ter, Rue de la Machotte 25770 Serre-les-Sapins



Objectifs

- Maîtriser l'ensemble des opérations et techniques de transformation de coupe et découpe réglementaires
- Définir pour chacun les avantages en termes de valorisation des morceaux vendus au détail après transformation.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Démonstration et application d'une découpe en atelier.
- Face à face pédagogique et accompagnement technique du formateur.
- Technologie et appellation réglementaires
- Remise d'un support pédagogique.

LES REALISATIONS PENDANT LE STAGE

- Points de repère de la coupe réglementaire
- Points de repère des séparations
- Désossage, parage, épluchage, piéçage
- Mise en forme, bardage et ficelage
- Service détail



Contenu pédagogique

- Appréciation de carcasse pour préjuger de la qualité.
- Limites anatomiques osseuses et musculaires.
- Techniques de découpe, désossage, séparation, parage et épluchage.
- Techniques de préparation des viandes et valorisation des morceaux de détail.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08

barbaralenoble@ensmv.org

aline.fourgeot@ensmv.org