



CENTRE DE FORMATION  
DE L'ARTISANAT



## Fabrication de préparations bouchères et ficelage

### Objectif général

Transformer de la viande de porc, de veau, de bœuf, de volaille et d'agneau afin de fabriquer plusieurs farces et chairs.

### Compétences acquises

- Ficelage de rôti
- Ficelage de paupiettes
- Elaboration de farces et de viandes hachées revisitées

### Pour qui

Boucher, aide boucher, vendeur en boucherie

## Contenu de la formation

### Partie théorique

- Législation de charcuterie
- Les différents types de ficelage
- Glossaire technique
- Fiches techniques

### Partie pratique

- Désossage de porc et de poulet
- Triage de viande : porc, veau, bœuf et agneau
- Réalisation de farces
- Préparations et ficelage de rôtis farcis
- Préparation et ficelage de paupiettes
- Préparations bouchères à base de volaille
- Rangement et nettoyage
  - Les bonnes pratiques d'hygiène

**Chaque stagiaire devra venir équipé de sa tenue professionnelle : blouse, pantalon, chaussures de sécurité et avoir participé à la formation « séparation, désossage et transformation d'un porc »**

## Modalités pédagogiques

- Animation à l'aide de supports : PowerPoint et vidéos
- Echange de pratique
- Mise en situation réelle de travail au sein de l'atelier boucherie du CFA
- Livret pratique de formation

## Validation

- Evaluation théorique et pratique
- Attestation de compétences et de formation

## Lieux

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

## Prérequis

Posséder les connaissances de base de la boucherie et exercer le métier d'aide-boucher depuis 6 mois au moins.

 4 heures – 1/2 jour

 7h30-11h30 ou  
12h30-16h30

 4 à 8 stagiaires

 14 000 XPF \*  
20 000 XPF

*\*Prix pour le chef d'entreprise artisanale*

## Formateur

Professionnel expérimenté et Diplômé du domaine de la boucherie