

Découpe d'avant et d'arrière de bœuf jusqu'à la découpe de détail et la destination culinaire

OBJECTIF

Transformer les différents morceaux du bœuf, en vue de sa commercialisation, en pièces de détail.

COMPETENCES ACQUISES

- Séparer et désosser les pièces de gros,
- Séparer et sélectionner les morceaux du bœuf,
- Les parer et/ou éplucher,
- Identifier et nommer les différents morceaux du bœuf et leur destination culinaire

POUR QUI ?

Boucher, aide boucher, vendeur en boucherie

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- Les bonnes pratiques d'hygiène :
 - Hygiène du personnel
 - Hygiène des locaux
 - Les 5 modes de contamination
- L'anatomie osseuse et musculaire du bœuf

Chaque stagiaire devra venir équipé de sa tenue professionnelle : blouse, pantalon, chaussures de sécurité

LA PRATIQUE

- Découpe de gros du bœuf :
 - Les différentes parties du bœuf
 - Nomenclature osseuse et musculaire du bœuf
- Destination culinaire des morceaux de détail
- Désossage d'avant et d'arrière de bœuf :
 - Les différents types de désossages.
 - Les gestes et postures pendant le désossage.
 - Les étapes du désossage.
 - Les morceaux de détails de : Collier, Epaule, Caparaçon, Basse-cotes, BCUH, Aloyau
- Séparation, les différents types de parage et épluchage des différents morceaux de détail
- Gestes et postures
- Rangement et nettoyage : Les bonnes pratiques d'hygiène

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

PRÉREQUIS

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



32 heures – 2 x 2 jours



7 h 30 - 16 h 30



4 à 8 stagiaires

RYTHME



70 000 XPF *
100 000 XPF

*** Prix pour le Chef d'entreprise artisanale**

LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé du domaine de la boucherie