



DECOUPE DE LA CARCASSE DE PORC

CONTENU

Mise en application de la formation technologique dans les ateliers de découpe

- ★ Contrôle de la qualité des matières premières
- ★ Connaissance du matériel
- ★ Rappel sur l'anatomie du porc
- ★ Appréciation de la qualité d'une carcasse
- ★ Pratique de la découpe de carcasses
 - Techniques de découpe
 - Préparation des pièces de découpe selon la voie de transformation
 - Entretien du matériel
- ★ Désossage complet des carcasses (longes et épaules), avec reconstitution en demie sur la table de découpe
- ★ Parage de longes, d'épaules, de jambons
- ★ Coupe des côtelettes
- ★ Tranchage, piéçage
- ★ Reconnaissance des morceaux de détail ainsi que leur emplacement
- ★ Renseignement de fiches techniques

PERSONNES CONCERNEES

Artisans charcutiers salaisoniers
Agents et techniciens de découpe
Transformateurs à la ferme

OBJECTIFS

- Connaître l'anatomie du porc
- Apprécier la qualité d'une carcasse
- Optimiser sa découpe des carcasses
- Désosser, parer, découenner, dénervé, trancher des pièces de viande de porc, suivant des objectifs de valorisation déterminés
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire, de sécurité du personnel et de qualité, propres aux ateliers de découpe

PEDAGOGIE

- Apports théoriques
- Formation pratique des participants en atelier de découpe

DUREE – TARIF :

Selon objectifs et niveau de départ des participants

Lieu : PYRAGENA à Arzacq ou sur site sur demande

Tarif : Nous consulter