



DECOUPE DES CANARDS GRAS SUR CHAÎNE DE DECOUPE / OBUS

CONTENU

Technologie des viandes

- ★ L'anatomie des animaux
- ★ Les différentes opérations et produits de transformation des carcasses
- ★ Les techniques de découpe
- ★ Les procédés de conservation
- ★ Les procédés de conditionnement

Qualité des produits

- ★ les démarches qualité
- ★ les contrôles qualité
- ★ la traçabilité des produits

Pratique des opérations de découpe

- ★ Enfilage – Suivi des lots
- ★ Traçage et découpe des magrets
- ★ Découpe des manchons, sur la chaîne de découpe
- ★ Découpe des cuisses
- ★ Parage des cuisses à griller, sur table
- ★ Prélèvement des aiguillettes, sur la chaîne de découpe

PERSONNES CONCERNEES

Agents et techniciens de fabrication
Transformateurs à la ferme

OBJECTIFS

- Connaître l'anatomie des canards
- Apprécier la qualité d'une carcasse
- Optimiser sa découpe des carcasses
- Désosser, parer des pièces de viande, 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 sur obus fixes puis sur la chaîne de découpe de l'entreprise

DUREE – TARIF :

Selon objectifs et niveau de départ des participants

Lieu : PYRAGENA à Arzacq 64 ou en entreprise

Tarif : Nous consulter