



## DECOUPE DE POULETS SUR CHAÎNE DE DECOUPE

### 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 poulets
- 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 : En entreprise

Tarif : Nous consulter