



## TRANSFORMATION DES CARCASSES DE PORC :

### DEVENIR DES PIÈCES DE PORC EN FRAIS

#### CONTENU

Rappels sur l'anatomie du porc

Appréciation de la qualité d'une carcasse, d'une viande

Réception, identification des matières premières

Pratique de la découpe de carcasses

Fabrication de produits à base de viande fraîche :  
rôtis, saucisses...

- ★ Les produits
- ★ Les ingrédients : sel, épices, additifs
- ★ Le matériel
- ★ Les techniques de fabrication

Renseignement de fiches techniques

Procédés de conservation et de conditionnement

#### PERSONNES CONCERNÉES

Artisans charcutiers  
Agents et techniciens de fabrication  
Transformateurs à la ferme

#### OBJECTIFS

- Connaître l'anatomie du porc
- Fabriquer des produits frais à base de viande de porc, de manière reproductible, selon la législation en vigueur
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire, de sécurité du personnel et de qualité, propres aux ateliers de découpe et de fabrication de produits carnés

#### PEDAGOGIE

- Apports théoriques
- Formation pratique, en atelier de découpe de la station expérimentale PYRAGENA ou en entreprise, pour chaque étape

#### DUREE – TARIF :

Selon objectifs et niveau de départ des participants

Lieu : PYRAGENA à Arzacq ou sur site sur demande

Tarif : Nous consulter