

## Programme de formation

### Formation "Se familiariser avec le produit viande bovine ou ovine"

#### Les objectifs

- Expliquer les différentes étapes de transformation de la viande depuis l'animal vivant jusqu'à l'élaboration du produit fini
- Reconnaître et nommer les pièces de viande d'une carcasse
- Expliquer les facteurs qui font la qualité des carcasses et des viandes

#### Public :

Services qualité, acheteurs, commerciaux, opérateurs, techniciens, équipe RD... des entreprises de la filière viande et de la restauration collective, éleveurs...

#### Pré-requis

Aucun

#### Programme

- Le process de transformation de la viande depuis l'animal vivant jusqu'à l'obtention du produit fini
- Les critères de qualités de la viande :
  - facteurs de variation
  - moyens de mesure
- Exercice pratique d'analyse sensorielle de viande, afin de mettre en évidence les facteurs importants qui influencent la qualité organoleptique de la viande
- Démonstration de découpe de carcasses :
  - présentation des différents muscles : dénomination (selon l'ancienne et nouvelle réglementation), localisation anatomique, caractéristiques, couleur, poids, taux de lipides, qualités organoleptiques, destinations culinaires et industrielles, types de découpe possible
  - établissement d'un rendement de découpe
  - présentation, des différentes anomalies qu'on peut constater dans la viande : pH élevé, purpura, sarcosporidios, nœuds nerveux, hématomes, viandes irisées ...

#### Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges  
Démonstration de découpe  
Exercice d'analyse sensorielle

#### Evaluation des acquis

Exercice pratique

7 heures

Référence : FAMIB