

## Programme de formation

### Formation "Fabrication des viandes hachées selon le cahier des charges 100% muscle"

#### Les objectifs

- Expliquer les exigences du cahier des charges 100% muscle
- Identifier les éléments musculaires interdits dans la fabrication de viande hachée 100% muscle : noeuds lymphatiques, tendons...
- Maîtriser les techniques de découpe pour éliminer ces éléments

#### Public :

Abattoir, Découpeur, Responsable qualité, Responsable technique, Boucherie

#### Pré-requis

Aucun

#### Programme

- La visite préalable de l'atelier de découpe de l'entreprise, analyse des procédures et réalisation de photos aux postes clés pour l'audit
- Présentation du cahier des charges 100% muscle
- Découpe d'une carcasse pour identifier les éléments interdits par le cahier des charges 100% muscle
- Panorama des défauts rencontrés dans les viandes
- Identification des éléments interdits dans un bac de viande pour haché

#### Evaluation des acquis

Questionnaire en fin de formation

Exercice d'application

#### Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges

Audit des pratiques de l'entreprise à partir de la visite préalable et des photos (si nécessaire)

Découpe d'une carcasse et exercice d'identification des éléments musculaires interdits par le cahier des charges 100% muscle

**Durée :** 7 heures

**Référence :** MUSCL