

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

Durée : 7 heures

Référence : FAMIB