

## **Programme de formation**

### **Formation "Le classement des veaux de boucherie en vif et en carcasse"**

#### **Les objectifs**

- Évaluer la conformation et la propreté des veaux de boucherie en vif
- Expliquer la réglementation en matière de classement (conformation, état d'engraissement et couleur) et de propreté
- Faire le lien entre la conformation en vif et en carcasse des veaux de boucherie
- Évaluer la couleur des veaux de boucherie sur les carcasses
- Citer les règles de présentation des carcasses à la pesée fiscale

#### **Public :**

Abattoir, Intégrateur, Vétérinaire

#### **Pré-requis**

Aucun

#### **Programme**

- Les principes de description morphologique des veaux de boucherie, localisation des postes de développement musculaire et squelettique
- La grille de notation de la propreté des veaux et quel impact pour la filière
- Exercices pratiques de description morphologique en vif des veaux de boucherie (en élevage et/ou en abattoir en fonction de l'organisation des outils)
- Le classement des carcasses de veau de boucherie :
  - conformation, état d'engraissement et couleur présentation des principes
  - classement des carcasses par chaque participant sur les mêmes veaux évalués en vif

#### **Evaluation des acquis**

Test de classement des animaux et des carcasses

#### **Méthodes pédagogiques**

Exposés et échanges

Exercices pratiques de classement en vif et en carcasse

**Durée :** 14 heures

**Référence :** CLAVO