

## **Programme de formation**

### **Formation "Découvrir le produit viande par la découpe"**

#### **Les objectifs**

- Réaliser pratiquement les différentes étapes du travail de la viande : désossage, découpe, parage, épluchage des muscles...
- Identifier et caractériser les muscles anatomiques et les morceaux de découpe qui en sont issus : localisation dans la carcasse, valorisation et destination culinaire

#### **Public :**

Tout public

#### **Pré-requis**

Aucun

#### **Programme**

- Connaissance des coupes en quartier (exemple ART8 ou AVT5), de gros et de demi-gros
- Principes de base du désossage : tenue du couteau, position de travail, sens du désossage
- Exercices pratiques de désossage individuel pour chaque participant, de façon à mieux cerner les difficultés rencontrées et à les corriger
- Désossage complet d'une carcasse de gros bovins, avec reconstitution en demie sur la table de découpe (os enlevés et viande dégraissée) et reconnaissance des morceaux de détail ainsi que de leur positionnement anatomique
- Désossage-parage d'une carcasse de gros bovins avec renseignement d'une fiche technique en vue d'établir un rendement commercial (% viande nette, % os, ...)
- Tranchage (ayant pour but de connaître les différents niveaux de tendreté des morceaux à cuisson rapide), piéçage et préparation de rôtis, initiation aux différents conditionnements

#### **Evaluation des acquis**

Exercice d'application

#### **Méthodes pédagogiques**

Présentation et échanges autour des planches de découpe présentant les différents muscles des carcasses de gros bovins, veau et agneau avec leur destination culinaire  
Démonstrations et exercices pratiques de découpe

**Durée :** 14 heures

#### **Dates, lieux et cout**

- Du 11 juin au 12 juin à Villers-Bocage (14), 990 euros (coût pédagogique net de TVA, déjeuners offerts)

**Référence :** INDEC