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 règlementation 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