

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