

Programme de formation

Formation "Valoriser la carcasse de chevreau"

Les objectifs

- Identifier les morceaux de découpe d'une carcasse de chevreau : localisation dans la carcasse, valorisation et destination culinaire
- Réaliser pratiquement les différentes étapes de la découpe d'une carcasse de chevreau : coupe de gros, désossage, découpe, parage et préparation des morceaux
- Proposer différentes voies de valorisation de la carcasse de chevreau

Public :

Éleveurs, bouchers, découpeurs... toute personne intéressée par la valorisation du chevreau

Programme

- Présentation des différentes possibilités de valorisation de la carcasse de chevreau
- Identification et localisation des différentes pièces bouchères
- Principes de base du désossage : tenue du couteau, position de travail, sens du désossage
- Exercices pratiques de découpe individuel de découpe d'une carcasse de chevreau : chaque participant découpera 1 à 2 carcasses au cours du stage
- Exercice pratique de préparation des morceaux : parage, tranchage, préparation de rôtis...
- Etablissement de fiches techniques en vue d'établir un rendement commercial (% viande nette commercialisable, % os...)
- Informations sur la qualité des viandes de chevreau : durée de conservation, qualités nutritionnelles, perception par les consommateurs

Pré-requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges

Démonstrations et exercices pratiques de découpe

Évaluation des acquis

Exercices d'application

Durée : 11 heures

Dates, lieux et cout

- Du 1 avril au 2 avril à Villers-Bocage (14), 670 euros (coût pédagogique net de TVA, déjeuner offert)

Référence : VALCH