

## **Programme de formation**

### **Formation "Mieux acheter la viande pour la RHD"**

#### **Les objectifs**

- Utiliser une nouvelle méthode d'achat des viandes en s'appuyant sur le Cahier des Clauses Particulières (CCP)
- Maîtriser les principaux facteurs de variation de la qualité organoleptique des viandes
- Cerner les limites fixées par le Code des marchés publics pour l'achat des viandes

#### **Public :**

Acheteur de la RHD, Découpeur, Responsable qualité

#### **Pré-requis**

Aucun

#### **Programme**

- Critères de qualité des viandes à prendre en compte au moment de l'achat
- Description de la nouvelle méthode d'achat des viandes en s'appuyant sur le Cahier des Clauses Particulières (CCP) pour l'achat public de viandes de boucherie réfrigérées ou surgelées, pièces ou hachées, et de produits tripiers
- Présentation des 47 fiches techniques mises au point sur les viandes et les produits tripiers
- Présentation du vadémécum sur les questions juridiques concernant l'achat des viandes en RHD dans le cadre des marchés publics

#### **Evaluation des acquis**

Questionnaire

#### **Méthodes pédagogiques**

Exposés et échanges

3 heures

#### **Référence : ACHVI**