

## Découpe de viande

### Modalités pédagogiques

**Durée** : 14 heures, 2 jours

**Horaires** : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

**Lieu** : Voir convention

**Participants** : 2 mini – 6 max

**Dates** : Voir convention

**Niveau** : Initiation

### Présentation de la formation

Les restaurants sont en train de répondre présent et satisfaire une clientèle en demande depuis plus de 6 mois autant sur la partie restauration qu'évènementiel. Pour certains, il peut être nécessaire de proposer de nouvelles choses autour de la viande, autant sur la partie morceau et découpe que sur la présentation.

Les plats se réinventent grâce à leur présentation.

Cette formation permettra de maîtriser les techniques de découpes du bœuf, d'identifier les différents muscles présents sur une carcasse de bœuf, veau et agneau et de maîtriser les techniques de découpes du porc, veau et agneau. Qui de mieux pour former qu'une entreprise spécialisée dans la viande et la découpe de viande depuis plus de 8 ans ?

### Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Maîtriser les techniques de découpes du bœuf
- Identifier les différents muscles présents sur une carcasse de bœuf, veau et agneau
- Maîtriser les techniques de découpes du porc, veau et agneau

### Public visé et Prérequis

Public visé :

Cuisinier, commis de cuisine, personnel de restauration et toutes personnes souhaitant se familiariser avec la découpe de viande.

Prérequis :

Connaissance du métier de boucher (vocabulaire)

### Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

## Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

### Jour 1

Matin

#### Se familiariser avec la viande

- Présentation de l'histoire de la viande dans l'alimentation humaine
- Étude des différents procédés de productions de viande
- Présentation des différents types de viande (espèce, race, découpe)

#### Découvrir la structure d'une viande de bœuf

- Visuel micro/macroscopique d'une structure de viande
- Présentation des aspects « tendreté et goût » liés à la structure de la viande

Après-midi

#### Découpe de la viande de bœuf

- Présentation de tous les muscles présents sur une carcasse de bœuf

*Atelier découpe* : Participation à la découpe d'une carcasse de bœuf

### Jour 2

Matin

#### Découvrir la structure d'autres viandes (porc, veau, agneau)

- Visuel micro/macroscopique d'une structure de viande
- Présentation des aspects « tendreté et goût » liés à la structure de la viande
- Les différentes sortes de cuisson adaptées

Après-midi

#### Découpe de d'autres viandes (porc, veau, agneau)

- Études des différentes coupes et leur intérêt
- Présentation des muscles et différents types de fibres sur une carcasse de veau et d'agneau

*Atelier découpe* : Participation à la découpe d'une carcasse de veau et d'agneau

## Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

### Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

### Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD, accès à un atelier de découpe aux normes européennes pour les ateliers pratiques de découpe de la viande

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

## Modalités d'évaluation

**Avant la formation** : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

**Pendant la formation** : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

**En fin de formation** : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

### Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

**Après la formation** : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

## Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé dans la viande depuis plus de 20 ans.

## Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

## Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à [handicap@passpro.fr](mailto:handicap@passpro.fr).