

Dégustation de viande

Modalités pédagogiques

Durée : 21 heures, 3 jours

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

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation vous permettra de reconnaître à la dégustation les différents types de viandes, comprendre toutes les étapes de production de la viande et de vous familiariser avec les règles d'hygiène liées à la production de viande maturée

Objectifs de fin de formation

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

- Se familiariser avec la maturation d'un point de vue scientifique et technique
- Découvrir les étapes de production de la viande
- Maîtriser la technique de maturation de la viande

Public visé et Prérequis

Public visé :

Toutes les personnes travaillant dans la filière viande : abattoir, atelier de découpe, restauration, boucherie, critique culinaire et journaliste

Prérequis :

Connaissance du métier de boucher (découpe, 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

La structure d'une viande et son évolution après l'abattage

- Découvrir la structure d'une viande
- Comprendre la transformation du muscle en viande

Découvrir la maturation

- D'un point de vue scientifique
- D'un point de vue organoleptique
- Ce qu'apporte la maturation pour un amateur de viande

Reconnaître une viande maturée

- Aspect de la viande
- Texture de la viande

Après-midi

Dégustation de viande maturée

- Dégustation à l'aveugle de viande maturée et non maturée
- Lecture des résultats et analyse des diagrammes de dégustation
- Conclusion de la dégustation en apprenant le vocabulaire

Les dangers de la maturation

- Découvrir les dangers et les dérives de la viande maturée
- Se protéger face à ces dangers

Jour 2

Matin

Les chiffres de la maturation

- Découvrir le rendement de la maturation
- Juger les prix de vente
- La part de marché de la viande maturée
- Calcul de rendement et rentabilité
- Créer un business plan pour la viande maturée

Gérer sa production de viande maturée

- Cahier des charges de la viande fraîche
- Sélection des pièces à maturer (Morceaux, race, âge, alimentation, etc...)
- L'hygiène et la traçabilité adapté à la maturation

Après-midi

Technique de maturation

- Choix de la cave à maturer (cahier des charges)
- Procédure de maturation en 2 phases pour optimiser les rendements, le goût et la sécurité alimentaire
- Technique de sortie de maturation
- Découpe d'une viande maturée
- L'influence de la durée de maturation
- Les risques bactériologiques lors de la phase de maturation

Technique commerciale de maturation

- Positionnement sur le marché de la viande maturée
- Fabrication de l'offre

Jour 3

Matin

Concevoir un plan de maîtrise sanitaire incluant la maturation

- Comprendre comment rédiger un plan de maîtrise sanitaire
- Rédiger les procédures de contrôles
- Lister les CCP et les PrPO

Après-midi

Concevoir un plan de maîtrise sanitaire incluant la maturation (suite)

- Analyser les dangers
- Enregistrement des données

Étude de vieillissement

- Savoir concevoir une étude de vieillissement
- Interpréter les résultats et définir une Date limite de consommation

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, Atelier cuisine

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 15 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.