

# Initiation à la découpe de viande ovine et porcine

## Objectifs

Acquérir les bases des techniques de découpe de viande ovine et porcine et en connaître la réglementation en vigueur. Développer des compétences d'autonomie à la préparation et à la transformation carnée.

## Contenu

Une journée sera dédiée à la découpe de viande ovine, et l'autre à la découpe de viande porcine.

Mise en pratique des apports théoriques et des démonstrations faites en introduction à la formation.

Apprendre les différentes techniques de découpe qui seront utilisées successivement, la dénomination des différents morceaux et leur destination possible.

Connaître les aspects réglementaires de la découpe de viande ovine et porcine, les normes d'emballages (étiquettes, traçabilité, DLC), de transports et de commercialisation.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

gratuit pour tout participant,

### Plus de renseignements

Aude Pénét - Katy Amilhaud - Agathe Bodo

adearlot@wanadoo.fr

ADEAR Lot

ADEAR Lot

Place de la Halle

46320

ASSIER

Tel. 05 65 34 08 37

N° d'organisme de formation : 73 46 00282 46

**Taux de satisfaction** : %

repas partagé le midi



**Modalités d'accès** :

## Dates, lieux et intervenants

**02 nov 2015**

09:30 - 17:30 (7hrs)

Atelier de découpe de St Germain du Bel Air  
46310 St Germain du Bel Air

Boucher de l'atelier de découpe

**03 nov 2015**

09:30 - 17:30 (7hrs)

Atelier de découpe de St Germain du Bel Air  
46310 St Germain du Bel Air

Boucher de l'atelier de découpe

## Financier(s)

