

Initiation à la découpe de viande

Objectifs

Découvrir différentes techniques de découpe et se familiariser avec les différents morceaux de viande. Acquérir de l'autonomie sur la découpe de viande et anticiper la découpe en fonction de la transformation choisie.

Contenu

Développer ses connaissances de la découpe d'ovins, apprendre la dénomination des différents morceaux. Évaluer la destination des différents morceaux ;
Apprécier les différentes techniques de découpe ;
Connaître les différents types de conditionnement
Établir le calcul de valorisation de la viande découpée;
- Échanger sur les suites à donner de la découpe pour la transformation éventuelle.

Dates, lieux et intervenants

23 nov 2017 (7hrs)

46 St Germain du Bel Air

Yannick Garcia, boucher

24 nov 2017

46 St Germain du Bel Air

Yannick Garcia, boucher

Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

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 : %



Modalités d'accès :