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.

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 :

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

Financeur(s)