

# 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

**24 nov 2017** 46 St Germain du Bel Air

Yannick Garcia, boucher

Yannick Garcia, boucher

