Boucherie : comprendre la découpe des Bovins.

Objectifs
Connaitre la découpe théorique des carcasses d'animaux de boucherie en vue d'optimiser leur rendement économique.

Enjeux
- Rationnaliser ses propositions de colis en vente directe et circuit court.
- Etre en capacité de créer des partenariats avec des bouchers du territoire en comprenant leurs propres contraintes.
- Etre en capacité à répondre à un appel d'offre des collectivités sur une seule pièce en quantité (écoles; agrilocal)

Certains agriculteurs souhaitent développer des ventes différenciées en fonction du public (petit paquet - plus de viande hachés) et de la saison (hiver/été, plus de grillade en été, par exemple...).
Certains circuits courts restent peu développés : utilisation de la plateforme agrilocal, partenariat avec les bouchers du territoire, commande en gros des collectivités...
Cette formation à la "boucherie" doit permettre d'optimiser au mieux les rendements de découpe, de s'approprier des nouveaux débouchés de commercialisation, d'adapter la production à la demande du marche et d'améliorer leur performance économique sur une bête.

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
Cette formation évoquera exclusivement les bovins.

1. Notions générales de qualification des carcasses de boucherie.
2. anatomie et nomenclature.
3. Méthodes de Calcul de rendement en vue d'établir des :
- tarif par catégorie de viande
- tarif par pièce de découpe.
4. Valorisation et découpe théorique des carcasses/destination culinaire.
5. Découpe théorique de diversification en vue de répondre à la clientèle selon leurs goûts et selon les saisons.

Méthodes pédagogiques et moyens : Intervention en salle, échange avec les participants.

Un support de formation sera distribué en fin de journée.
En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.
Note obtenue en terme de satisfaction des précédents stagiaires (toute formation organisée en 2020 par la Maison Paysanne) : 9,95/10
Pour s'inscrire, contactez-nous par mail, par tél ou envoyez-nous le bulletin d'inscription. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite, pour les autres type de handicap merci de nous contacter évaluer les dispositions à prendre.

Modalité d'enseignement
présentiel

Dates, lieux et intervenants

15 avr 2021 09:30 - 17:30 (7hrs)	Maison Paysanne, 1 avenue Salvador Allendé Limoux 11300	Intervenant : B.A.V.S. (Boucher à Votre Service) Vincent Mosset, formateur, boucher.

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom : .....
Courriel : .....
Téléphone : .....
Pour s'inscrire : merci de contacter le responsable de stage par téléphone, mail ou de renvoyer ce bulletin (ou mentions identiques sur papier libre), et éventuellement votre chèque. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 02/04/2021

Tarifs
Adhérent 189€
Non adhérent 189€
Non agricole 1189€
Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles Vivea (dans la limite de l'enveloppe disponible). Contacter nous pour tout autre fond de formation.

Plus de renseignements
Marie Coupet, responsable de stage.
mcoupet@mp11.fr
Maison paysanne aude
1, avenue Salvador Allende
11 300 Limoux
Tel. 04 68 31 01 14
N° d'organisme de formation : 76110169011

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :