

FORMATION DÉCOUPE - VIANDE

Valorisation de la carcasse de porc



14 décembre 2022 - 8h30 /17h

Objectif

Affiner la technique de découpe d'une carcasse de porc pour une meilleure valorisation

Durée

1 journée soit 7h de formation

Public, prérequis et modalités d'inscription

- Éleveur, boucher, débutant
- Inscription au plus tard 2 jours ouvrés avant le début de formation
- EPI obligatoires

Coût, rémunération et financement

- 25€ /heure
- Possibilité de financement par VIVEA pour les exploitants
- Les salariés en formation sont rémunérés par leur employeur pour la durée de la formation.

Renseignements et inscription

Secrétariat du CFPPA
04.95.77.06.42 / 07.85.46.14.93
ariane.allo@educagri.fr

PROGRAMME

Matin 8h30-12h

- Accueil, rappel des règles d'hygiène et de sécurité
- Démonstration de la découpe de la carcasse de porc (découpe, désossage...)
- Mise en œuvre des techniques de transformation (coupe et découpe)
- Explications et échanges questions/réponses
- Évaluation orale

Après-midi 13h30-17h

- Rappel sur les gestes techniques et poursuite des travaux pratiques
- Effectuer les phases de préparation : séparer, désosser, pare (de l'état brut à la fabrication)
- Explications et échanges divers questions / réponses
- Évaluation orale

MOYENS D'ENCADREMENT

Formation par groupe de 8 maximum

Encadrement et enseignement par Hadjic Franck, boucher, formateur professionnel pour adultes

MODE DE VALIDATION

- Évaluation des savoirs via l'observation de la mise en pratique par le formateur
- Formation qualifiante
- Obtention d'une attestation d'acquis des compétences en fin de formation

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation en présentiel

EQUIPEMENT OBLIGATOIRE

Bottes de transformation, couteau, gants, tablier

TAUX DE SATISFACTION ET DE RÉUSSITE

Donnée non disponible. 1ère session

FORMATION DECOUPE - VIANDE

Valorisation de la carcasse de porc



14 décembre 2022 - 8h30 /17h

Objectif

Affiner la technique de découpe d'une carcasse de porc pour une meilleure valorisation

Durée

1 journées soit 7h de formation

Public, prérequis et modalités d'inscription

- Éleveur, boucher, débutant
- Inscription au plus tard 2 jours ouvrés avant le début de formation
- EPI obligatoires

Coût, rémunération et financement

- 25€ /heure
- Possibilité de financement par VIVEA pour les exploitants
- Les salariés en formation sont rémunérés par leur employeur pour la durée de la formation.

Renseignements et inscription

Secrétariat du CFPPA
04.95.77.06.42 / 07.85.46.14.93
ariane.allo@educagri.fr

LE CAMPUS

Le Campus AgriCorsica est un Etablissement Public Local d'Enseignement Agricole (EPLEFPA).

A ce titre il se compose de quatre entités :

- Un Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole (LEGTA),
- un Centre de Formation d'Apprentis Agricole (CFAA),
- un Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA),
- une Exploitation Agricole (Ovins, Porcins et Maraîchage).

De nombreux moyens pédagogiques sont mis à disposition de tous les apprenants : Des salles de cours équipées de vidéos projecteurs, trois salles informatiques, deux laboratoires de sciences, une salle de projection vidéo, une grande salle polyvalente, un centre de documentation et d'information, un terrain multisport, une salle de musculation, une salle d'agroéquipement, un atelier mécanique, de même que toutes les infrastructures et outils mécaniques liés aux enseignements pratiques à l'exploitation agricole du Campus ou lors des chantiers extérieurs.

Le Campus dispose par ailleurs d'un internat, offrant ainsi une possibilité d'hébergement aux lycéens et apprentis (mineurs prioritaires), ainsi que d'un restaurant scolaire ouvert à tous.

Tous les bâtiments du Campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

