

Public : Personnel de vente, boucher-charcutier

Prérequis : aucun

Objectifs :

- Différencier les différentes races d'ovins
- Connaître les particularités des races ovines
- Savoir découper et présenter les races ovines

Contenu théorique: environ 1heure

Les différentes races ovines

- Les races ovines laitières
- Les races ovines à laine
- Les races ovines à viande

Les races ovines à viande précoces

- Ile de France
- Berrichon du Cher
- Southdown
- Charmoise
- Bleue du Maine, Cotentin, Avranchin
- Texel
- Autres races méconnues

Contenu pratique: environ 13 heures

La découpe

- Collier d'agneau
- Côtes découvertes
- Côtes seconde/côte première
- Filet/côte filet
- Selle/Gigot
- Poitrine/haut de côtes
- Epaule/épaule roulée

La découpe spécifique pour le marché halal

La présentation de la viande

La présentation des produits transformés

Formation 2 jours en présentiel

Inter entreprise – 14 h

Dates

Lieu

Vos locaux

Horaires

9h-12h, 13h-17h

Formateur

Tarif

Sur devis

Effectif

De 3 à 10 stagiaires

Moyens et méthodes pédagogiques : vidéo-projection powerpoint, mises en situations professionnelles par des exemples concrets, un support pédagogique, visualisation de films pédagogiques.

Evaluations : test après la formation qui évalue l'acquisition des connaissances pour une bonne mise en œuvre des objectifs + évaluation du formateur et des moyens pédagogiques mis en œuvre pour la formation.

Sanction : le stagiaire reçoit une attestation individuelle de formation mentionnant les objectifs, la nature, la durée de l'action.