



CATALOGUE DE FORMATION

by Lesage

 <p>PASSION VIANDE L'INSTITUT DES MÉTIERS de la Viande</p>	<h2>CATALOGUE DE FORMATION</h2>	ADM-DOC07-V00
		20/09/2022

PRÉSENTATION

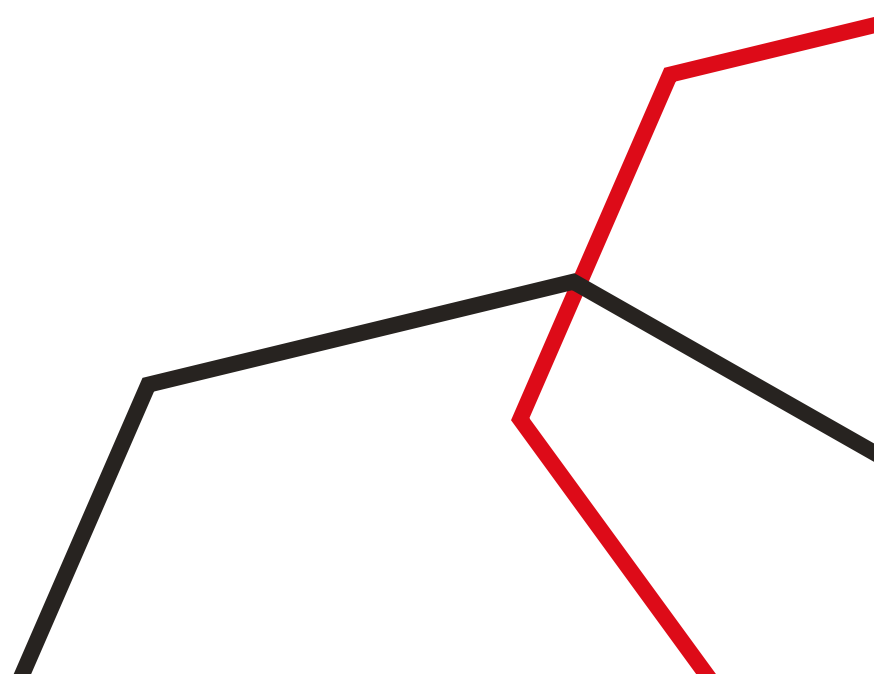
Qui sommes-nous ?

Passion Viande est un organisme de formation spécialisé dans les métiers de la transformation de la viande. Notre équipe est constituée d'experts et de formateurs spécialisés et expérimentés qui ont à cœur de transmettre leur passion.

Nous mettons tout en œuvre pour développer les compétences des salariés de nos entreprises clientes. En fonction des attentes et objectifs du client, nous proposons un contenu et une durée de formation adaptés et sélectionnons les formateurs compétents.

Nous sommes capables d'intervenir dans vos ateliers afin d'adapter nos formations à vos contraintes et process. Notre laboratoire, situé à Chemy, est également prêt à accueillir les stagiaires de la formation.

Envie d'améliorer vos indicateurs de performance ? Choisissez de miser sur la montée en compétence de vos salariés !



FORMATION DÉMONTAGE D'UN GLOBE



7h

Durée

400€ HT
par personne

Coût

2 à 10

Participants

Chemy ou dans
votre atelier
Présentiel

Lieu et
modalité

3 semaines
à 3 mois

Délais

Bouchers
débutants

Public

Pré-requis : Savoir lire, écrire, compter ; Affiler, Affuter son couteau ; Savoir désosser sur du porc (morceaux simples).

OBJECTIFS

- » Détacher les principaux types d'os de la chair en délimitant les contours au couteau et de manière spécifique pour obtenir un os le plus « blanc » possible.
- » Suivre les différentes séparations anatomiques avec son couteau pour les détacher sans entailler la viande.
- » Appliquer un mode opératoire de découpe respectueux de l'anatomie de la bête.
- » Choisir la chronologie des étapes de découpe la plus appropriée à son environnement et sa condition physique.
- » Manier la scie manuelle et les couteaux en toute sécurité.
- » Utiliser de manière appropriée les outils et matériels pour le port de charge ou la découpe et appliquer des méthodes de manutention préventives et ergonomiques.
- » Organiser, ranger et nettoyer son poste de travail.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES, MOYENS, OUTILS

- » Alternance des temps de transmission avec des temps de réflexion pour ancrer les apprentissages.
- » Pédagogie mixte : apports théoriques amenés par le formateur, vidéos, kit d'outils, animation d'échanges/discussion entre apprenants, applications pratiques réalisées en exercices individuels, AFEST, temps de positionnement et de réflexivité individuels débriefés avec le formateur.
- » Remise des supports pédagogiques

EVALUATION ET SUIVI

En amont : auto-positionnement du stagiaire et entretien avec le formateur.

Fin de parcours : évaluation des acquis par QCM et grille d'observation au poste de travail.

Le bilan global est réalisé par le formateur et l'entreprise en fin de parcours.

Une attestation de formation individualisée est remise aux participants en fin de formation.

CONTENU DE LA FORMATION

- » L'anatomie générale d'un arrière de bœuf et plus précisément d'un globe.
- » Les principaux os et articulations.
- » Les principales séparations musculaires et leur positionnement.
- » Les techniques de désossage (os le plus blanc possible).
- » Les différentes étapes de l'éclatement d'un globe.
- » Les différentes techniques pour le démontage d'un globe (avantages et inconvénients).
- » Les grandes règles de sécurité au poste de découpe.
- » Les principes de la gestion des déchets issus du démontage du globe.

FORMATION INITIATION À LA SCIE



17h30

Durée

3,5j à 1500€ (HT)
puis 1000€ (HT) par
personne supplé-
mentaire

Coût

2 à 10

Participants

Chemy ou dans
votre atelier

Présentiel

Lieu et
modalité

3 semaines
à 3 mois

Délais

Bouchers
confirmés

Public

Pré-requis : Savoir lire, écrire, compter ; Savoir parer une viande ; Reconnaître les différentes espèces et morceaux.

OBJECTIFS

- » Manier la scie à bande et les couteaux en toute sécurité.
- » Organiser, ranger et nettoyer son poste de travail.
- » Changer une lame (démonter, remonter).
- » Eliminer de la production les morceaux dont la qualité n'est pas acceptable.
- » Déterminer si le morceau a besoin d'un parage succinct avant utilisation de la scie.
- » Réaliser l'entame à l'aide de la scie et/ou du couteau et s'adapter en fonction de la qualité du morceau.
- » Prendre une décision éclairée en fonction du calibrage des pièces au fur et à mesure de la découpe du morceau.
- » Contrôler et diviser au plus juste le reste de morceau pour éviter de gaspiller de la viande.
- » Repérer sur un ordre de fabrication le grammage et les seuils de tolérance et, le cas échéant, le nombre de pièces par unité de conditionnement.
- » Séparer les déchets en fonction de leur destination.
- » Tenir compte des implications économiques lors des différentes prises de décision liées à la découpe au poste scie

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES, MOYENS, OUTILS

- » Alternance des temps de transmission avec des temps de réflexion pour ancrer les apprentissages.
- » Pédagogie mixte : apports théoriques amenés par le formateur, vidéos, kit d'outils, animation d'échanges/discussion entre apprenants, applications pratiques réalisées en exercices individuels, AFEST, temps de positionnement et de réflexivité individuels débriefés avec le formateur.
- » Remise des supports pédagogiques

EVALUATION ET SUIVI

En amont : auto-positionnement du stagiaire et entretien avec le formateur.

Mi-parcours : évaluation intermédiaire par exercice pratique et QCM.

Fin de parcours : évaluation des acquis par QCM et grille d'observation au poste de travail.

Le bilan global est réalisé par le formateur et l'entreprise en fin de parcours.

Une attestation de formation individualisée est remise aux participants en fin de formation.

CONTENU DE LA FORMATION

- » Les règles de sécurité spécifiques au poste scie.
- » Le fonctionnement de la scie et les différents éléments de la machine.
- » Les critères qualité avant, pendant et après découpe.
- » Les techniques pour la réalisation des entames, le réglage du guide en fonction du calibrage et la gestion du restant dû.
- » Les règles de lecture d'un ordre de fabrication à la scie.
- » Les implications économiques sur le poste scie.
- » Les principes de la gestion des déchets issus de la scie.

Nous trouver

Passion viande
57 rue de la mairie
59147 Chemy

Nous joindre

☎ *Par téléphone* : 07.48.88.40.67

✉ *Par mail* : contact@passionviande.fr

by Lesage

