

TRANSFORMATION DU PORC

2 sessions en 2020

du 31 mars au 3 avril

du 22 au 25 octobre

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Maîtriser les procédés de fabrication et de conservation pour valoriser la viande de porc par des produits traditionnels de charcuterie.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, spécialisés en transformation de produits carnés et boucher professionnel
Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Durée de la formation : **28 heures**
Horaires : **8h30 - 17h**

Prévoir une blouse et des bottes.

*Travail à 10°C en salle de découpe
Prévoir des vêtements chauds*

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique: 9h00

- Réglementation sur l'hygiène en transformation des produits carnés.
- Procédés de conservation des produits carnés.
- Étude des principaux procédés de fabrication : saucisses et saucissons, pâtés, plats cuisinés.
- Analyse des principaux défauts rencontrés.
- Législation : composition des produits, étiquetage, conception d'atelier.
- Données technico-économiques (prix de revient, rentabilité, investissements).
- Étude du matériel de transformation.

Mise en situation professionnelle: 19h00

- Découpe et parage du porc, une journée
- Répartition des morceaux.
- Choix et rôles des ingrédients.
- Explication des principaux produits de charcuterie dont : saucisses et saucissons, pâtés, terrines, rillettes, plats cuisinés et préparation de certains produits.
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA, la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeur d'emploi : s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter. Financement possible dans le cadre du dispositif de formation du Conseil Régional.
- Salariés : financement possible dans le cadre de la formation professionnelle continue (CIF, CPF). S'adresser à votre employeur ou à votre organisme paritaire.

 **CFPPA de Lozère – site de Florac**
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr



ISO 9001:2015
BUREAU VERITAS
Certification



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée