

# TRANSFORMATION DU PORC

## sessions 2022

Du 5 au 8 avril  
du 6 au 9 septembre

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

### 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.

### A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

### MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation de produits carnés.

Intervenant boucher professionnel.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **28 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

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

### MODALITES D'EVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

### COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

17 €/heure, soit 119 € 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.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.



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/formations-courtes/](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes/)



Date de dernière mise à jour : 19/10/2021