

PROGRAMME DE FORMATION — BOUCHERIE

Techniques de désossage et de parage

Durée : 14 heures sur 2 jours	Tarif net : 840 € par participant Exonération de TVA art. 261, 4, 4° a CGI
Modalités : Présentiel en centre ou en intra-entreprise selon les conditions convenues.	Lieu : 40 rue de Valenciennes, 59500 Douai (ou intra-entreprise)
Délai d'accès : 14 jours à compter de la validation de la prise en charge, sous réserve des disponibilités.	Sanction : Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

1. Public visé et Prérequis

Public visé :	Bouchers, aides-bouchers, préparateurs, dirigeants et salariés souhaitant acquérir ou perfectionner les techniques de désossage et de parage.
Prérequis :	Aucun prérequis déclaré. Le participant doit pouvoir respecter les consignes de sécurité, porter les EPI requis et manipuler les outils professionnels.

2. Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les gestes techniques de désossage et de parage.
- Reconnaître l'anatomie utile des principales pièces travaillées.
- Gagner en précision, en sécurité et en rendement matière.
- Trier et valoriser les chutes afin de limiter les pertes.

3. Méthodes pédagogiques, Moyens et Évaluation

Apports théoriques illustrés, échanges avec le formateur, études de cas et exercices d'application. Les formations métier intègrent des démonstrations et ateliers pratiques avec le matériel professionnel adapté. Les acquis sont vérifiés par questionnement, observation des gestes, productions réalisées et QCM final selon le programme. Le suivi est assuré par émargement et une satisfaction à chaud est recueillie.

4. Accessibilité et Accueil des personnes en situation de handicap

Les besoins liés à une situation de handicap sont étudiés avant l'inscription avec le référent handicap. Les adaptations réalisables sont définies selon le contenu, les équipements, les règles de sécurité et les contraintes du lieu de formation.

5. Programme détaillé et Déroulé pédagogique

Jour N°1– Compréhension anatomique & désossage encadré (7h)

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 - 9h30	Accueil et présentation du stage	Présentation du formateur, rappel des objectifs, consignes de sécurité et EPI obligatoires.	Fiche d'accueil, tableau, EPI	Observation participation
9h30 - 10h30	Bases anatomiques	Étude des os, muscles et tendons sur schéma : bœuf, veau, agneau. Identification des zones de coupe.	Plan anatomique, affiches murales	Questions-réponses
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 11h15	Démonstration de désossage	Observation des gestes clés sur un quartier arrière, explication des lignes de coupe.	Carcasse réelle, couteaux, fusil	Observation
11h15 - 12h30	Pratique encadrée – Membres arrière	Mise en pratique individuelle : rumsteck et tende de tranche.	Atelier pratique	Vérification gestes et sécurité
12h30 - 13h30	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h30 - 14h45	Pratique – Membres avant & épaule	Application des gestes de séparation os/muscle.	Atelier pratique	Observation technique
14h45 - 15h00	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
15h00 - 16h00	Affûtage & entretien matériel	Utilisation du fusil, rangement et nettoyage du poste.	Matériel d'entretien	Observation
16h00 - 16h30	Débriefing & auto-évaluation	Retour sur les gestes appris, corrections individuelles.	Fiche de progression	Auto-évaluation orale

Jour N°2 – Perfectionnement, parage, valorisation et sécurité (7 h)

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 - 9h15		Vérification des EPI, rappel des règles d'hygiène, des postures de travail et des gestes sûrs avant manipulation.	Affiches sécurité, livret stagiaire	Observation du respect des consignes
9h15 - 10h30	Atelier pratique : techniques de parage	Suppression des nerfs, tendons, graisses et membranes sur différentes viandes . Travail de précision et de finition.	Atelier pratique complet	Observation directe et correction individualisée
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 11h30	Rendement matière & tri des chutes	Calcul du rendement, tri des déchets valorisables : chutes destinées au haché, merguez ou saucisses.	Balance, fiches de rendement	Exercice chiffré de comparaison avant/après
11h30 - 12h30	Valorisation des chutes : mise en pratique	Réalisation concrète de produits à base de chutes : haché, farce, merguez. Hygiène et organisation du poste de travail.	Poste de préparation, barquette, bac inox	Observation pratique et contrôle hygiène
12h30 - 13h30	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h30 - 14h45	Ergonomie & prévention TMS	Étude des postures, gestes à éviter, étirements simples, organisation du poste de travail.	Démonstration, miroir, fiche prévention	Grille d'observation des postures
14h45 - 15h00	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
15h00 - 16h00	Atelier final : désossage complet en autonomie	Chaque stagiaire réalise un désossage complet d'une pièce (épaule ou cuisse) en autonomie, sous l'œil du formateur.	Carcasse réelle, couteaux, fusil	Observation sommative
16h00 - 16h30	Évaluation & clôture	QCM final sur les connaissances, bilan collectif, corrections personnalisées et remise des attestations de compétences.	Fiches QCM, attestation PPA	Résultats QCM + validation du formateur