

PROGRAMME DE FORMATION — BOUCHERIE

Transformation et valorisation des chutes de viande

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, préparateurs, dirigeants et salariés chargés de la découpe, du tri, de la transformation ou du suivi des rendements matière.
Prérequis :	Aucun prérequis déclaré. Le participant doit pouvoir respecter les consignes d'hygiène et de sécurité liées aux outils et équipements utilisés.

2. Objectifs pédagogiques

- Identifier et trier les différents types de chutes valorisables.
- Transformer les chutes en produits à plus forte valeur ajoutée.
- Réduire le gaspillage et améliorer le rendement matière.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de conservation et de traçabilité.

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 – Identification, tri et préparation des chutes (7 h)

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 - 9h30	Accueil & présentation du stage	Objectifs, consignes de sécurité et hygiène, remise du livret stagiaire.	Livret stagiaire PPA	Observation
9h30 - 10h30	Typologie des chutes	Classification : parures, nerfs, gras, abattis, petits morceaux. Comment les reconnaître et les trier.	Tableau de tri, fiches visuelles	QCM oral
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 12h30	Atelier pratique 1 : tri et séparation des chutes	Exercice réel sur carcasses et pièces de viande : tri des parties valorisables.	Atelier pratique complet	Observation directe
12h30 - 13h30	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h30 - 14h45	Atelier pratique 2 : nettoyage, parage et désossage fin	Valorisation des petits morceaux par un parage précis.	Matériel de découpe	Observation technique
14h45 - 15h00	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
15h00 - 16h30	Organisation de la chaîne de valorisation	Mise en place d'un circuit interne : tri, stockage, transformation, DLC.	Plan d'atelier + fiches traçabilité	Étude de cas
16h30 - 17h00	Bilan du jour 1	Échange collectif, retour d'expérience, questions.	Fiche de suivi	Auto-évaluation orale

Jour N°2 – Transformation et création de produits dérivés (7 h)

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 - 9h15	Accueil & rappel sécurité	Vérification EPI, rappel des règles d'hygiène.	Affiches HACCP	Observation
9h15 - 10h30	Atelier pratique 3 : produits à base de chutes	Fabrication de haché, farces, merguez, préparations grillades.	Hachoir, mélangeur, balances	Observation directe
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 12h15	Atelier pratique 4 : plats cuisinés à partir de chutes	Réalisation de plats simples : bolognaise, kefta, lasagnes maison.	Plaques, poêles, matériel cuisson	Observation + dégustation
12h15 - 13h15	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h15 - 14h30	Calcul du rendement et du coût de revient	Analyse des pertes, calcul du prix de revient et du taux de marge.	Tableau Excel + balance	Exercice chiffré
14h30 - 14h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
14h45 - 16h00	Conservation & traçabilité	DLC, étiquetage, stockage sous vide, rotation des lots.	Fiches traçabilité + étiquettes	Observation + questions
16h00 - 16h30	Évaluation finale & clôture	QCM écrit + bilan collectif + remise attestation.	QCM + attestation	Validation finale