



TECHNIQUES DE DÉCOUPE ET PRÉPARATION DE VOLAILLES - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques spécifiques de découpe des volailles pour optimiser le rendement et la présentation des pièces.
- Préparer des volailles entières ou en pièces, adaptées aux différentes recettes et attentes des clients.
- Appliquer les gestes professionnels pour assurer la précision, l'efficacité et la sécurité lors des découpes.
- Respecter les normes d'hygiène et de conservation propres à la manipulation des volailles.



PUBLIC CIBLÉ

- Artisans bouchers et apprentis bouchers.
- Responsables de rayons boucherie en grande distribution.
- Salariés des boucheries artisanales souhaitant développer leurs compétences techniques ou commerciales.
- Acteurs de la transformation et valorisation des viandes.



PRÉREQUIS

- Aucune connaissance spécifique préalable n'est requise.
- Une expérience pratique dans le secteur de la boucherie (vente, préparation, ou transformation des viandes) est recommandée pour optimiser l'apprentissage.



DURÉE

14 heures (2 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1260 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

1. INTRODUCTION À LA DÉCOUPE DES VOLAILLES (1H)

- Présentation des types de volailles et des outils nécessaires.
 - Règles d'hygiène et de sécurité.
-

2. TECHNIQUES DE DÉCOUPE DES VOLAILLES ENTIÈRES (3H)

- Découpe de poulets, dindes, et canards.
 - Extraction des filets, cuisses, et ailes.
-

3. PRÉPARATION DES MORCEAUX PRÊTS À CUIRE (3H)

- Techniques pour désosser et parer les morceaux.
 - Création de préparations spécifiques comme ballotines et suprêmes.
-

4. CONSERVATION ET PRÉSENTATION DES VOLAILLES DÉCOUPÉES (3H)

- Bonnes pratiques de conservation.
 - Présentation attrayante pour la vitrine.
-

5. ATELIER PRATIQUE : DÉCOUPE ET PRÉPARATION (4H)

- Exercices sur des volailles fraîches.
- Évaluation et conseils du formateur.



MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel de boucherie pour les exercices pratiques.
- Démonstrations par le formateur.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques. Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com