



Lundi 21 janvier 2019

Programme de formation

Public visé

- Professionnel Boucher, charcutier en activité

Prérequis

- Au moins titulaire du CAP Boucher ou Charcutier-Traiteur

Intervenant

- Hubert JAN

Temps

Durée : 7h00
Début : 8h30
Fin : 16h30

Lieu

CMA 56 Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Morbihan
10 boulevard des Îles
56000 VANNES

OBJECTIFS

- Réaliser le véritable pâté de campagne Breton IGP
- Savoir mettre en œuvre une fiche technique et la respecter
- Maîtriser le hachage, la liaison, le moulage, la cuisson et le refroidissement
- Bien connaître la réglementation
- Savoir exploiter les documents du cahier des charges IGP

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Choix des matières premières
- Techniques de réalisation
- Utilisation de la fiche technique
- Utilisation des différents matériels
- Méthode pour effectuer un prélèvement

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail
- Remise d'un dossier pédagogique

LES REALISATIONS

- *Elaboration de la fiche technique*
- *Travail des viandes*
- *Triage*
- *Hachage*
- *Cuisson*

Tenue Professionnelle conseillée

À la fin de la formation, le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation.

La formation est sanctionnée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.

Contact : Gérard Le Trionnaire
02 97 47 10 20
federation-regionale@wanadoo.fr