

Valoriser la viande en circuit court

S'initiez aux bases de la découpe, de la transformation et de la vente directe pour mieux valoriser ses produits carnés

Catégorie(s) : Transformation alimentaire & Bien-être



Objectifs

Comprendre la chaîne de valeur de la viande, de l'élevage à la vente, pour saisir les enjeux du marché.

Acquérir les bases techniques de la découpe et de la transformation des viandes.

Contenu

Connaissance des enjeux économiques et évolution du secteur viande.

Initiation à la découpe (désossage, parage, tranchage) et à la transformation simple (salaisons, charcuterie).

Découverte des normes d'hygiène, d'étiquetage et de traçabilité.

Approche des stratégies de distribution et des supports de communication.

Modalités pédagogiques

Formation en présentiel

35 heures (15 heures en cours théorique et 20 heures de mise en pratique au sein de l'atelier viande du centre de formation)

Compléments d'informations

La formation s'appuie sur des équipements professionnels en halle technologique, permettant aux participants de s'exercer dans des conditions proches du terrain. Elle est animée par des formateurs experts en boucherie.

Cette formation permet de valider un bloc de compétences du Brevet Professionnel Conducteur de ligne de production alimentaire, reconnu dans les filières de transformation fermière et artisanale.

Informations pratiques

Durée : 35 heures

Tarif : 1400 € TTC

Financement : CPF, Autres

Localisation : Auvergne-Rhône-Alpes

Lieu : La Roche sur-Foron (74)

Cette fiche de formation est une offre du collectif *Devenir Paysanne Paysan* qui est une marque déposée.
www.devenir-paysan.fr

