

La Découpe de viande pour la restauration : Bœuf & Agneau

DURÉE : 2 Jours / 14 heures ⇒ Présentiel

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Utiliser le matériel nécessaire à la transformation des produits carnés.
- Assurer la transformation des produits carnés en respectant les règles de sécurité et la réglementation sanitaire.
- Optimiser vos marges par le travail de pièce entière et de qualité.
- Mettre en œuvre de techniques simples et complexes de transformation et de préparation de produits carnés pouvant être valorisés.

PROGRAMME :

- Présentation du matériel et des outils inhérents à la transformation des produits carnés :
 - La coutellerie spécifique
 - Le matériel de protection individuel
- Rappel des règles de sécurité et d'hygiène spécifiques
- Les techniques de base liées à la transformation des produits carnés :
 - Désossage, Séparation des muscles, Parage, Epluchage, Découpage, Cubage, Ficelage
- Optimiser vos marges par le travail de pièce entière et de qualité (demi-gros)
 - Rumsteck : Rôti, pièces à fondue ou à brochette, pavés, Façon tournedos, Steaks.
 - Agneau : Epaule ou gigot : rôti tranche, brochette Utiliser la technique de du sous vide pour conserver vos viandes plusieurs semaines.
 - Dispositions relatives à la conservation et règles de stockage.

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.