

TRANSFORMATION DE L'AGNEAU

Du 24 au 27 mars 2025

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître la réglementation sanitaire en vigueur, les gestes pour découper une carcasse d'agneau et en assurer la valorisation par la transformation.

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique: 7 h

- Réglementation sur l'hygiène en transformation des produits carnés.
- Procédés de conservation des produits carnés.
- Étude des principaux procédés de fabrication : saucisses, pâtés, plats cuisinés.
- Analyses des principaux défauts rencontrés.
- Législation : composition des produits, étiquetage, conception d'atelier.
- Données technico-économiques (prix de revient, rentabilité, investissements).
- Étude du matériel de transformation.

Mise en situation professionnelle: 21 h

- Découpe et parage de l'agneau (1 journée)
- Répartition des morceaux
- Choix et rôles des ingrédients
- Explication des principaux produits de charcuterie dont : saucisses, pâtés, terrines, plats cuisinés stérilisés et réalisation de certains produits
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits carnés.

Intervenant boucher professionnel.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **28 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

Travail à 10°C en salle de découpe, prévoir des vêtements chauds.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour / personne.

Prises en charge possibles - Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF) : Tarif 25 € / heure
- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié) , conjoint-collaborateur, cotisant solidaire: Formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Demandeurs d'emploi : Financement par CPF à prioriser - Possibilité de financement Pôle emploi (par AIF) , nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 € / heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date dernière mise à jour : 14/11/2024