



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

## PROGRAMME DE FORMATION

S'INITIER A LA DECOUPE DE VIANDE OVINE ET CAPRINE



Version du 21 avril 2023

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES / APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de

- Savoir apprécier la qualité d'une carcasse d'agneau ou de chevreau
- Découper une carcasse d'agneau ou de chevreau
- Connaître les différents morceaux et leur valorisation possible

### PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers, et salariés de producteurs fermiers, porteurs de projets en transformation, demandeurs d'emploi

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mercredi 26 et jeudi 27 avril 2023, de 8h30 à 16h30 (soit 14h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires

### LIEU DE LA FORMATION

Atelier HURBIL – 764 rue Errota Berria- Zone d'activités Lizardia – 64310 SAINT PEE SUR NIVELLE

– <https://goo.gl/maps/oqVtBe3mVuJezJom7>

### CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Savoir évaluer la qualité et la conformation de la carcasse ( <i>alternance de pratique et théorie</i> ) <b>Mercredi 26 avril 2023</b>	Accueil, présentation de la formation et des stagiaires, tour de table des attentes de chacun Apports pratiques : - Découpe de carcasse d'agneau/chevreau - Parage et désossage Connaissances théoriques associées : - Appréciation de la qualité d'une carcasse : conformation, état d'engraissement, persillé, couleur, etc. - Compréhension du schéma de découpe - Différence entre découpe pour vente au détail et vente en colis	7h
Connaître les différents morceaux et leurs possibilités de valorisation ( <i>alternance de pratique et théorie</i> ) <b>Jeudi 27 avril 2023</b>	Réveil pédagogique Apports pratiques : - Découpe et préparation des différents morceaux (gigots, épaule, ragout, cotelettes) - Conditionnement sous-vide Connaissances théoriques associées : - Dénomination et destinations possibles des différents morceaux - Valorisation de chaque morceau - Choix et préparation des morceaux destinés à la transformation - Réglementation sur l'étiquetage et la préparation des colis Echanges entre le formateur et les stagiaires (questions/réponses) Evaluations des acquis par le formateur Evaluation de la satisfaction des stagiaires Synthèse et bilan oral de la formation	7h

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



## MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le formateur développera différentes méthodes pédagogiques afin de donner un caractère dynamique et concret à la formation :

- Exposé théorique avec présentation d'un support (remis à chaque stagiaire)
- Fabrication des produits avec les stagiaires
- Echanges et questions/réponses avec les stagiaires

## PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Didier CARTEAU, formateur en technologie des viandes pour le CFPPA d'Aurillac

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur – quizz de fin de formation

Questionnaire écrit en fin de stage pour évaluer la satisfaction de la formation et l'adéquation entre le contenu de la formation avec les besoins des stagiaires.

**MOYENS TECHNIQUES :** Salle de transformation carnée pour la partie théorique et pratique

**Merci de porter une tenue complète de transformation : bottes blanches, tablier ou blouse (à défaut, l'association fournira des kits jetables pour les participants non équipés), ainsi que du matériel de découpe (couteau, désosseur, gant en maille, etc.). Il peut faire froid en salle de découpe, pensez à vous couvrir !**

## TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (formation inscrite dans les préconisations avant-installation lors du PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa.

Dans les autres cas : 25€/heure – merci de demander un devis à [apfpb.transformation@gmail.com](mailto:apfpb.transformation@gmail.com) pour vos prises en charge (OPCO, Pole Emploi, etc.)

## DELAÏ D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au vendredi 21 avril 2023

**CONTACT :** Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – 05.59.37.23.97 – [apfpb.transformation@gmail.com](mailto:apfpb.transformation@gmail.com)

## ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

**Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation**

**Formation non accessible à distance -**

**Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle**

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :



Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97 – ✉ : [contact.apfpb@gmail.com](mailto:contact.apfpb@gmail.com) [www.idoki.org](http://www.idoki.org)