



Durée

2 jour(s) / 14h

FORMATION

Maitriser l'abattage et la découpe des volailles à la ferme



Objectifs

Connaître les bases et règles d'abattage. Savoir aménager un abattoir de volailles. Appréhender et améliorer les durées de conservation par la modification des pratiques. Maîtriser la découpe et la transformation.



Pré-requis

Aucun



Public

Agriculteurs des Hauts-de-France



Contenu

La réglementation sanitaire des ateliers d'abattage, découpe, transformation de volailles Maîtrise de l'abattage : attente des animaux, jeun, électronarcose, saignée, égouttage... Maîtrise des risques de contamination des produits Maîtrise de l'abattage, le déjotage, l'éviscération Maîtrise de la commercialisation : DLC, DLV, gestion de la chaîne du froid, gestion des retours... Maîtrise de la découpe de volaille, de la transformation et de la valorisation des morceaux



Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mise en pratique



Modalités d'évaluation des acquis

Mise en pratique

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

