

## Techniques des Transformations des produits

### Pour qui ?

Toutes personnes  
manipulant les denrées  
alimentaires dans son  
établissement

### Enjeu :

Acquérir les  
fondamentaux

### Prérequis :

Etre en contact avec un  
métier de bouche

### Objectifs :

Transformer des  
carcasses, de leur état  
initial jusqu'à leur  
présentation de détail,  
en vue de leur  
commercialisation

### Module 1 Gestes techniques et professionnels

- o Choisir et mettre en place le matériel adapté, ranger son poste de travail.
- o Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers. Mise en pratique professionnelle (toutes espèces)
- o Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage et les locaux.

### Module 2 L'infrastructure d'un atelier de transformation

- o Les dangers en transformation, organiser l'atelier, chronologie du projet.
- o Organiser la réception des produits, identifier et mettre en place la matière d'oeuvre. Travail sur des cas concrets.
- o Réceptionner les produits livrés, participer à l'organisation de l'espace de vente. Travail sur des cas concrets.
- o Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur).
- o Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage.
- o Apprécier le fonctionnement des appareils.
- o Stocker les produits et suivre les stocks, vérifier les produits lors de la livraison.

### Module 3 Préparer à la vente et à la commercialisation

- o Participer à l'organisation de l'espace de vente.
- o Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur).
- o Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage.

2 jours ou 4 demie journées

14 heures

Intra ou Inter-entreprise

### COMPETENCES VISEES

Prise de conscience de l'acceptable de l'inacceptable, proposer des  
denrées propres à la consommation,  
Mise en pratique sur site, dans l'environnement de lieu de travail.