# Techniques des Transformations des produits

maj 01/09/2026

## 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 fraicheur).

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 fraicheur).

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.