



## Abattage – Eveinage foie gras

La formation se veut simple et pratique :

- Basée sur des mises en situation et sur une adaptation des consignes aux spécificités de l'établissement ; l'appropriation des messages clé doit être directe, pour une application immédiate à la reprise de poste ; le pourquoi des consignes sera systématiquement explicité

### Publics concernés

- Public de plus de 18 ans
- Salariés d'abattoirs
- Producteurs et transformateurs de pal-mipèdes gras
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

### Objectif de la formation

- Comprendre un chantier d'abattage
- Pratiquer l'éviscération à chaud
- Maîtriser l'éveinage à chaud
- Maîtriser le classement des foies gras

### Niveau d'entrée et pré-requis

- Savoir lire, écrire, compter et calculer

### Modalité d'entrée

- Entretien individuel
- Dossier de financement

### Modalités d'organisation

- Période : toute l'année à définir avec l'entreprise
- Durée et rythme : 1,5 jour
- Lieu : En intra entreprise

Programme de la formation	Contenu de la formation
1 - Présentation du déroulement de la formation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le déroulement de la formation et les attentes des stagiaires</li> </ul>
2 - La Comprendre un chantier d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>La technique de saignée des animaux et notamment la saignée buccale</li> <li>La plumaison : Plumage sur plumeuses automatiques ou ordinaires</li> <li>Finition de la plumaison</li> <li>Ouverture abdominale</li> <li>Prélèvement des foie gras</li> <li>Prélèvement de viscères à chaud</li> <li>Dégraissage des gésiers</li> <li>Grattage ou tranchage des gésiers</li> <li>Déveinage des foie gras</li> <li>Le tri des déchets</li> </ul>
3 - Maîtriser le classement et l'éveinage des foies gras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le classement des foie gras</li> <li>Le déveinage des foie gras</li> </ul>
4 - La qualité de la matière première	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analyse des étapes post mortem et ante mortem</li> <li>Les conditions d'abattage, de découpe, de stockage afin de maîtriser la qualité du foie gras</li> <li>Les différents diagrammes de fabrication</li> </ul>
5 - Evaluation de la formation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atouts de la formation</li> <li>Points faibles de la formation</li> </ul>

### Objectifs et moyens pédagogiques

- Maîtriser les techniques d'abattage et d'éveinage foie gras
- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices de mises en situation
- Jeux pédagogiques
- Les locaux sont accessibles PMR

### Modalités d'évaluation

- Evaluation orale et écrite (test QCM)
- Attestation de fin de formation individualisée

### Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 et 17h00 le vendredi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

### Coût de la formation

- Pour un groupe : 1000 € net de taxes/jour + déplacement du formateur si plus de 50 Km
- Le coût de la formation pouvant être prise en charge par l'entreprise, l'OPCO dont vous dépendez  
*(conditions générales de vente : <http://www.perigord.educagri.fr/cfppa-formations-adultes.html>)*

Equipe	Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés
Groupe	Minimum : 5 Maximum : 10

## Informations et inscriptions :

### CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill  
24660 COULOUNIEUX-CHAMIER  
SITE DE MONBAZILLAC  
Domaine de la Brie  
24240 MONBAZILLAC  
Contact : Alexandre NICOLLE  
☎ 05.53.02.61.30  
☎ 05.53.02.61.31  
✉ [cfppa.perigueux@educagri.fr](mailto:cfppa.perigueux@educagri.fr)  
🌐 [www.perigord.educagri.fr](http://www.perigord.educagri.fr)  
Plan d'accès sur site internet

