



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

- Public de plus de 18 ans
- Salariés d'abattoirs
- Producteurs et transformateurs de palmipèdes 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"> Le déroulement de la formation et les attentes des stagiaires
2 - La Comprendre un chantier d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> La technique de saignée des animaux et notamment la saignée buccale La plumaison : Plumage sur plumeuses automatiques ou ordinaires Finition de la plumaison Ouverture abdominale Prélèvement des foie gras Prélèvement de viscères à chaud Dégraissage des gésiers Grattage ou tranchage des gésiers Déveinage des foie gras Le tri des déchets
3 - Maîtriser le classement et l'éveinage des foies gras	<ul style="list-style-type: none"> Le classement des foie gras Le déveinage des foie gras
4 - La qualité de la matière première	<ul style="list-style-type: none"> Analyse des étapes post mortem et ante mortem Les conditions d'abattage, de découpe, de stockage afin de maîtriser la qualité du foie gras Les différents diagrammes de fabrication
5 - Evaluation de la formation	<ul style="list-style-type: none"> Atouts de la formation Points faibles de la formation

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques d'abattage et d'éveinage foie gras

Méthodes et moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Exercices de mises en situation
- Jeux pédagogiques
- Les locaux sont accessibles PMR

Modalités d'évaluation

- Documents d'évaluation des acquis et de satisfaction
- Formation non diplômante ni qualifiante
- Attestation de fin de formation individualisée

Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
- 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
 🌐 www.perigord.educagri.fr
 Plan d'accès sur site internet

