



Contenu de la formation

MODULE 1

Contenus :

Pratique du gavage :

- apprentissage du gavage : présentation de la gaveuse manuelle ou électrique
- pesage et préparation du maïs (mode et durée de cuisson)
- mise en pratique sur un lot

Pratique de la transformation de palmipèdes :

- abattage et plumage du lot
- apprentissage de la découpe
- découpe du reste du lot par le stagiaire en présence du formateur-tuteur

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Mise en gavage : atelier et salle de gavage du formateur-tuteur, mise à disposition d'une gaveuse électrique et du maïs pour permettre de gaver en toute sérénité.

Le formateur-tuteur donne une bande au stagiaire qui les gère du gavage à la transformation.

MODULE 2

Contenus :

Documents d'autoformation remis par le formateur. Pendant ces heures, le formateur est avec le stagiaire en face à face. Le stagiaire, suite au temps passé sur l'exploitation du formateur-tuteur, fait un point précis avec M. BRUNAT du suivi de l'élevage, de la production et du gavage des palmipèdes à foie gras (suivi de l'élevage, maladies, gavage, transformation...). Ce qui permet de compléter la formation plus théorique du stagiaire que le formateur-tuteur n'a pas pu aborder. Ces documents sont conservés par le stagiaire comme support pour son projet futur.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Documents papiers remis aux stagiaires.

MODULE 3

Contenus :

Stage pratique lié à la vie de l'exploitation et de l'atelier de transformation :

- immersion complète sur l'exploitation du formateur-tuteur
- soins aux animaux (nettoyage des parcs, de la salle de gavage, du matériel...)
- préparation à l'abattage
- nettoyage de l'atelier de transformation
- suivi des produits dans le cadre de la mise en conserve, sous-vide ou autres procédés
- suivi de la vente (directe ou à distance)

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Matériel de l'exploitation et suivi par le formateur-tuteur.

MODULE 4

Contenus :

Abattage, éviscération, classement des foies, découpe...

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Abattage, éviscération, découpe dans un atelier de transformation, suivi par le formateur-tuteur.

Objectifs pédagogiques

- ✓ Etre capable de gaver un lot.
- ✓ Etre capable d'acquérir les connaissances de base concernant la production de foie gras, à partir des documents remis par le formateur.
- ✓ Etre capable d'assurer les soins courants en élevage de palmipèdes prêts à gaver.
- ✓ Etre capable d'assurer le suivi de la production (étiquetage des produits, vente...).
- ✓ Etre capable de réaliser les tâches d'abattage, de découpe et de transformation des palmipèdes gras.

Taux de réussite

- ✓ Formation non diplômante, ni qualifiante
- ✓ Attestation de fin de formation

Langue d'enseignement

- ✓ Français

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 théorique