

### OBJECTIFS EN TERMES DE COMPETENCES A ACQUERIR

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

### PROGRAMME

#### 1/Présentation du déroulement de la formation :

- Le déroulement de la formation et les attentes des stagiaires

#### 2/ Comprendre un chantier d'abattage :

- 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 foies gras
- Prélèvement de viscères à chaud
- Dégraissage des gésiers
- Grattage ou tranchage des gésiers
- Déveinage des foies gras
- Le tri des déchets

#### 3/ Maîtriser le classement et l'éveinage des foies gras :

- Le classement des foies gras
- Le déveinage des foies gras

#### 4/ La qualité de la matière première :

- 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 :

- Atouts de la formation
- Points faibles de la formation

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 et prérequis

Groupe : 5 à 10 pers.

#### Modalités techniques et pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et pratiques  
Exercices de mises en situation  
Jeux pédagogiques

**Durée : 1.5 J**

**Période : toute l'année à définir avec l'entreprise**

#### Lieu

**En intra entreprise**

**Suivi et évaluation**

**Attestation de fin de formation**

Documents d'évaluation de satisfaction et des acquis

Emargement et attestation de formation individualisée

#### Coût

**(Pour un groupe)**

1 000 € net de taxes /jour

#### Coût total

**1 000 € + frais de déplacement du formateur si + de 50 Km de Périgueux**