

DECOUPEUR – DESOSSEUR - PREMIER DEGRE

FORMATION DE BASE

▶ Programme de formation contrat d'apprentissage industriel (12 mois)

▶ Première partie : généralités

1. Hygiène

- Principes de base d'hygiène spécifiques à l'industrie de la viande (cfr. J.P. Isebaert "Hygiène dans l'industrie de la viande").
- Micro-organismes dans le traitement de la viande : listéria, salmonelle et autres micro-organismes pathogènes
- Hygiénogramme
- Moyens de lutte contre les micro-organismes et techniques de conservation de la viande fraîche et de la charcuterie (physiques et chimiques)
- Normes d'hygiène personnelle (vêtements, ...)
- Notions de méthodes de nettoyage et de désinfection.

2. Sécurité

- Notions des premiers soins à donner en cas d'accident
- Soins des blessures et lésions
- Mesures de sécurité concernant la matériel et les machines, applicables en pratique dans le découpage
- Vêtements de sécurité
- Vêtements de protection.

3. Science de la nutrition

- Connaissance des substances nutritives essentielles nécessaires à l'organisme humain
- Connaissance des composants de base de la viande : eau, graisse, protéine, matières minérales, vitamines
- Comparaison de la valeur nutritive des différentes espèces de viande
- Viandes pauvres en graisse et pauvres en sel.

4. Législation

Principes de base au niveau national et législation de la Communauté Européenne (abattoir, atelier de découpage, fabrique en charcuterie).

5. Inspection/des animaux de boucherie/sanitaire

Ministère de la santé publique : inspection des denrées alimentaires et inspection vétérinaire.

► Deuxième partie : spécificités

1. Animaux abattus :

Appréciation des animaux abattus :

- Qualité pour le traitement/la boucherie
- Tendreté
- Quantité de chair
- Teneur en graisse

Distinction des écarts/anomalies par rapport aux normes de qualité.

PSD, DFD et autres.

Cachets de contrôle.

2. Transformation de la viande fraîche :

- Connaître le découpage grossier de la viande de porc et de la viande de boeuf
- Dénomination des différentes parties/pièces de viande
- Apprendre à discerner les qualités de graisses et les qualités de viandes
- Destination, valorisation des pièces (boucherie, charcuterie, charcuterie cuite, charcuterie séchée)
- Etude détaillée des différentes pièces de viande, des techniques de désossement
- Réfrigération, surgélation de la viande fraîche, décongélation (méthode de travail, fautes, écarts par rapport aux normes de qualité).
- Ramollissement des os (séparateur)
- Traitement de la graisse : types de graisses, préparation de la charcuterie, fonte de la graisse.

3. Calcul des prix :

- Exercices pratiques sur les rendements au niveau du désossement, chronométrage, pesage
- Calcul des prix (moins important pour l'industrie de la charcuterie), (connaissance des grands facteurs qui déterminent les prix de revient, matières premières, coûts salariaux, amortissement, emballage/conditionnement, énergie).

4. Equipement

- Connaissance superficielle des machines employées pour le découpage.
- Maniement des couteaux, entretien, affûtage
- Entretien et nettoyage des machines
- Réfrigération, surgélation, facteur température.

5. Organisation du travail

- Planning quotidien
- Répartition du travail/rédaction du travail à effectuer, distribution, transport.

6. Hygiène

- Principes de base et règles de travail de base.

7. Sécurité du travail

- Méthode de travail, protection, prévention des accidents.