OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

TECHNIQUES DE DÉCOUPE ET TRANSFORMATIONS DES VIANDES

# Découpe et désossage des viandes (Boeuf, Agneau, Porc, Volailles)

Maîtriser les différentes techniques de découpe selon les morceaux.

| | | |
|---|---|---|
| DURÉE<br>**De 7 h à 35 h selon votre besoin** | MODALITÉ<br>**Présentiel, intra-entreprise** | LIEU<br>**Dans vos locaux** |
| EFFECTIF<br>**1 à 12 stagiaires** | HORAIRES<br>**9h – 12h30 / 13h30 – 17h** | TARIF<br>**Inter : 490 € HT par participant et par jour · Intra : sur devis** |

## 1 Objectifs pédagogiques

**Objectif général :** maîtriser les différentes techniques de découpe selon les morceaux.

**Objectifs opérationnels :** à l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Travailler la découpe précise pour optimiser le rendement
- Identifier les morceaux nobles et leurs usages culinaires.

## 2 Public visé et prérequis

**Public :** Dirigeants, salariés et indépendants exerçant dans le secteur « Boucherie-charcuterie ».

**Prérequis :** Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

## 3 Contenu de la formation

### Module 1 — Anatomie et connaissance des viandes

- Anatomie des carcasses de bœuf, d'agneau, de porc et de volaille
- Catégories de morceaux et usages culinaires
- Qualité des viandes : race, conformation, persillé
- Outillage : couteaux, scies, affûtage et entretien
- Sécurité : gant de protection, tablier, postures

### Module 2 — Découpe du bœuf

- Découpe des quartiers avant et arrière
- Désossage et séparation des muscles
- Parage et épluchage des pièces nobles
- Préparation des pièces à rôtir, à griller et à braiser
- Optimisation du rendement et valorisation des chutes

### Module 3 — Découpe de l'agneau et du porc

- Découpe de la carcasse d'agneau : gigot, carré, épaule, selle
- Désossage et roulage d'une épaule

- Découpe du porc : longe, échine, poitrine, jambon
- Préparation des côtes et des rôtis
- Ficelage et bardage

### Module 4 — Découpe des volailles

- Habillage et préparation des volailles
- Découpe en morceaux et désossage
- Préparation de suprêmes, de cuisses désossées et de ballotines
- Volailles fermières et signes officiels de qualité
- Hygiène spécifique au travail des volailles

### Module 5 — Mises en pratique et rendement

- Découpe complète d'une pièce et calcul du rendement
- Présentation des morceaux en vitrine
- Conseil client sur les morceaux et leurs cuissons
- Calcul du prix de revient au kilo
- Évaluation pratique des gestes et de la sécurité

## 4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

## 5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

## 6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

**Référent handicap :** Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

## 7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

## 8 Modalités et délais d’accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

## 9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

**Inscription et devis**
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l’OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.