

MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE



FORMATIONS VIANDE 2024/2025

MRE PACA : 570, av de la Libération 04100 MANOSQUE
Tel: +33 (0)4.92.72.56.81 www.mrepaca.fr



FORMATIONS VIANDE 2022/2023

4 modules en présentiel

- Une formation axée sur l'étude d'un projet, la création et la gestion d'un atelier de transformation viande
- Trois formations pratiques sur la transformation des produits à base de viande

Ces formations s'adressent à des éleveurs qui souhaitent transformer et optimiser la commercialisation des produits issus de leur élevage. Elles sont en partie financées par le fonds Vivea.



Besoins particuliers, porteurs de handicap, n'hésitez pas à nous contacter: Anne Baffert 06.79.88.11.16





Des formateurs expérimentés



Anne BAFFERT

Chargée de mission formation à la MRE
Gestionnaire d'un atelier agréé CE de
transformation viande



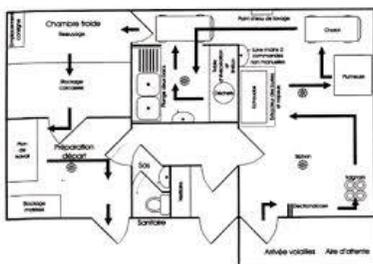
Frédéric BAFFERT

Ancien boucher, Agriculteur en GAEC
Gestionnaire d'un atelier agréé CE de
transformation viande

La MRE est certifiée pour la qualité de ses actions de formations depuis 2021



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante:
ACTIONS DE FORMATION



CONCEVOIR ET SAVOIR GÉRER UN ATELIER DE TRANSFORMATION VIANDE

Décembre 2024
Manosque

Prérequis
Aucun

Durée : 28 heures
soit 4 jours

Méthode et Moyens pédagogiques
Exposé en salle
Exercices appliqués
Échanges avec les formateurs
Evaluation des acquis

Coût pédagogique :
Ayant droit VIVEA :
84 € TTC
Autre public :
952 € TTC

Objectifs de formation :

Concevoir un atelier de transformation viande en respectant les critères de qualité et la réglementation tout en assurant une gestion efficiente.

Contenus pédagogiques :

- Concevoir l'espace et aménager les flux d'un atelier de transformation viande
- Savoir identifier les besoins en matériaux et matériels et évaluer leur coût.
- Être en mesure d'optimiser les infrastructures nouvelles ou existantes
- Connaître les principes de la marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Maîtriser les notions de contamination et de multiplication microbiennes et savoir analyser les risques de manière efficace.
- Identifier les risques de la transformation de viande
- Appréhender la réglementation en lien avec la sécurité alimentaire
- Approche de la démarche HACCP
- Adopter les bonnes pratiques d'hygiène pour créer son propre plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître les prérequis d'un plan de maîtrise sanitaire
- Être en capacité de faire le lien avec l'analyse des risques
- Approfondir la démarche HACCP et pouvoir l'appliquer de manière autonome
- Savoir élaborer et appliquer les procédures de maîtrise sanitaires pour répondre aux exigences réglementaires et de contrôle d'un atelier de transformation viande.
- Savoir concevoir une procédure de maîtrise sanitaire
- Connaître les spécificités des différents agréments sanitaires
- identifier les contraintes réglementaires des organismes de surveillance des agréments.



TRANSFORMATION DE CHARCUTERIES CRUES ARTISANALES

Janvier 2025
Sorbiers (05)

Prérequis

Aucun

Durée : 28 heures
soit 4 jours

Méthode et Moyens pédagogiques

- Apport théorique: tout au long de la formation
- Travail de fabrication en atelier : 1 poste/stagiaire
- Evaluation des acquis

Coût pédagogique :

Ayant droit VIVEA :

84 €

Autre public :

952 €

Objectifs de formation :

Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de charcuteries crues en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

Contenus pédagogiques :

- Comprendre le processus microbologique des salaisons
- Travailler la matière première pour fabriquer des charcuteries crues artisanales en respectant la sécurité alimentaire et en optimiser la commercialisation
- *Savoir reconnaître les différentes pièces de viande et pouvoir déterminer leur utilisation en charcuterie*
- *Découpe sommaire et préparation des mêlées*
- *Maîtriser les étapes de fabrication: hachage, malaxage, embossage*
- *Maîtriser les procédures de salage (saumures, sel sec, sous-vide...)*
- *Connaître et utiliser à bon escient les différents boyaux et les épices*
- *Concevoir les procédures de stockage des auxiliaires de fabrication et les appliquer*
- *Savoir stocker les produits finis ou semi-finis*
- *Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des charcuteries*
- *Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage (allergènes, tares, ingrédients),*
- *Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire*
- *Savoir aiguiser les outils de découpe sans les détériorer*



TRANSFORMATION DE CHARCUTERIES CUITES ARTISANALES

**Janvier 2025
Sorbiers (05)**

Prérequis
Aucun

Durée : 28 heures
soit 4 jours

**Méthode et
Moyens
pédagogiques**

- Apport théorique: tout au long de la formation
- Travail de fabrication en atelier : 1 poste/stagiaire
- Evaluation des acquis

Coût pédagogique :
Ayant droit VIVEA :
84 € TTC
Autre public :
952 € TTC

Objectifs de formation :

Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de charcuteries cuites en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

Contenus pédagogiques :

- Travailler la matière première pour fabriquer des charcuteries cuites artisanales en respectant la sécurité alimentaire et en optimiser la commercialisation
- *Savoir reconnaître les différentes pièces de viande et pouvoir déterminer leur utilisation en charcuterie*
- *Découpe sommaire et préparation des mêlées*
- *Fabrication de charcuteries cuites (pâté, caillettes, jambon cuit, boudin blanc...)*
- *Connaître et utiliser à bon escient les épices*
- *Maîtriser les étapes de fabrication: parage, hachage, malaxage*
- *Connaître et savoir utiliser les différentes méthodes de cuisson*
- *Maîtriser les procédures de refroidissement*
- *Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des charcuteries*
- *Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage (allergènes, ingrédients, tares, DLC...)*
- *Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire*
- *Savoir aiguiser les outils de découpe sans les détériorer*



TRANSFORMATION DE PLATS CUISINES A BASE DE VIANDE

Février 2025
Sorbiers (05)

Prérequis

Aucun

Durée : 21 heures
soit 3 jours

Méthode et Moyens pédagogiques

- Apport théorique: tout au long de la formation
- Travail de fabrication en atelier : 1 poste/stagiaire
- Evaluation des acquis

Coût pédagogique :

Ayant droit VIVEA :

63 € TTC

Autre public :

714 € TTC

Objectifs de formation :

Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de plats cuisinés à base de viande en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

Contenus pédagogiques :

- Travailler la matière première pour fabriquer des plats cuisinés en utilisant les morceaux moins nobles tout en respectant la sécurité alimentaire
- Appréhender les différentes techniques de fabrication des plats cuisinés à base de viande et savoir en optimiser leur commercialisation
 - Identifier les pièces de viandes économiquement utiles à la confection de plats cuisinés
 - Savoir organiser son poste de travail connaître les risques liés aux zones sensibles (chaud, froid, légumes, viandes...)
 - Fabrication de plats cuisinée (lasagnes de brebis, daube de porc ou autre, pieds paquets, moussaka...)
 - Connaître les épices et optimiser leur utilisation
 - Connaître les différentes cuissons, en identifier les avantages et inconvénients pour orienter ses choix.
 - Maîtriser les procédures de refroidissement et de conservation (hors stérilisation)
 - Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des plats cuisinés
 - Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage (allergènes, ingrédients, tares, DLC...)
 - Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire

BULLETIN D'INSCRIPTION « FORMATION VIANDE » valant convention de formation

DEMANDEUR

FORMATION(S) SOUHAITÉE(S)

Nom* : Prénom* :
 Adresse* :
 Code postal* : Ville* :
 Tél.* :
 E-mail* :
 Date de naissance* :
 Profession* :
 Niveau de qualification* :
 (*) réponse obligatoire

STATUT (1 seule réponse possible)

- Exploitant agricole
 - Conjoint exploitant agricole
 - Aide familial
 - Cotisant solidaire
- } Joindre l'attestation de régularité au regard du fonds de formation VIVEA; **(Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos cotisations »).**
- Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)
- } **Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations »**
- En cours d'installation
- } **Original** de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par vote CEPPP, **signée, tamponnée, datée de l'année en cours.**
 L'**original** de l'engagement,
 La **copie** de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même,
 La **Copie** d'écran de votre CPF.
- Salarié d'exploitation agricole
 - Salarié d'organisme agricole
- } **Nom et adresse de l'employeur** (si prise en charge par l'employeur) :
- Signature:
- Autre : Nous contacter

Cocher la ou les cases qui vous concernent

- Concevoir et savoir gérer un atelier de transformation viande **5, 6, 12 13 décembre 2024 à Manosque**
- Transformation charcuteries crues artisanales **13,14,16,17 janvier 2025**
- Transformation charcuteries cuites artisanales **3, 6,7,8 janvier 2025**
- Transformation plats cuisinés à base de viande **3,4,5 février 2025**

Les formations pratiques se dérouleront à Sorbiers (05)

Faîtes nous part de vos attentes concernant cette (ces) formation(s):

.....

.....

.....

.....

A compléter et renvoyer à:
 Maison régionale de l'élevage - 570 av de la Libération 04100
 MANOSQUE 04.92.72.56.81 mre@mre-paca.fr
 Ou par mail: mre@mre-paca.fr
 Renseignements: Anne BAFERT 06.79.88.11.16
 formation@mre-paca.fr
Vous avez des besoins ou des contraintes particulières, dites-le-nous (contraintes horaires, porteur de handicap, ...)