

PERFECTIONNEMENT DANS L'ART DE LA CUISINE

# DÉCOUPE ET TRANSFORMATION DES VIANDES



## OBJECTIFS:

- Manipuler des viandes , réaliser les opérations de découpe et assurer le stockage de viandes découpées.
- Procéder au conditionnement des viandes
- Entretenir les outils de découpe
- Respecter les règles de prévention de risques (TMS) dans son activité.
- D'effectuer les gestes de premier secours

## PROGRAMME :

1. Le désossage
2. Le parage
3. Le piéçage
4. Le conditionnement et la traçabilité
5. les outils de découpe et l'hygiène et la propreté des outils
6. Les règles d'hygiène et de sécurité
7. Les règles de prévention de risques (TMS)
8. Les gestes de premier secours.

**DURÉE :** 14 - 35 HEURES

## MODALITÉS D'APRENTISSAGE :



EN PRÉSENTIEL



VISIO-CONFÉRENCE



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM