

MAÎTRISE DU GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DE LA BOUCHERIE ET DE LA MÉTHODE H.A.C.C.P.

La réception des marchandises :

- ✓ Les températures, la chaîne du froid,
- ✓ Le déchargement,
- ✓ Les différents contrôles...

Le stockage :

- ✓ Séparation par catégories,
- ✓ Les MRS.

Le déconditionnement :

- ✓ Généralités,
- ✓ Conservation des mentions de traçabilité.

L'assaisonnement des viandes, le saumurage, la marinade :

- ✓ Les conservateurs,
- ✓ Les effets,
- ✓ Le dosage.

L'attendrissage :

- ✓ Restriction départementales et d'espèces,
- ✓ Stockage des viandes attendries,
- ✓ Types de viandes..

Le désossage :

- ✓ Généralités,
- ✓ Cas des grosses pièces suspendues,
- ✓ Utilisation des scies,
- ✓ Cas du désossage des bovins de plus de 24 mois.

Le travail des produits :

- ✓ Les gibiers (généralités en cas d'abcès sur les gibiers),
- ✓ Utilisation des légumes.

Le travail des produits :

- ✓ Généralités, restrictions,
- ✓ Types de sacs,
- ✓ Anomalies de fonctionnement, formation du personnel.
- ✓ La durée de vie.

OBJECTIFS :

Acquérir un niveau de maîtrise du guide des bonnes pratiques d'hygiène de la boucherie.

Acquérir un niveau de maîtrise de la méthode H.A.C.C.P.

PUBLIC :

Production/opérateurs

Responsables qualité

DURÉE :

Selon contexte et après analyse de la demande

