

DEFAUTS MUSCULAIRES EN VOLAILLES

qualité des viandes

REF. DEFMUSC

OBJECTIF(S)

Savoir identifier et reconnaître les défauts musculaires des filets de poulets (white striping, wooden breast, muscles spaghetti, ...)

Connaître les facteurs de risques des défauts musculaires et leurs conséquences sur la transformation des produits

PUBLIC CONCERNE

Fournisseurs additifs et aliments
Opérateurs abattoirs
Responsables qualité et responsable vif abattoir,
Responsables technique

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

1 jour soit 7 heures

INTERVENANT(S)

Marie BOURIN – Ingénieur ITAVI

COUT PEDAGOGIQUE

Cf. bulletin d'inscription

MODALITES D'INSCRIPTION DEFINITIVE

Retourner 1 bulletin d'inscription par personne **accompagné du règlement ***

* Formation susceptible d'être prise en charge par votre OPCO. Les documents nécessaires pour ce remboursement sont envoyés l'issue de la formation et après réception du règlement.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Notions de qualité technologique des viandes
Facteurs de risque des défauts musculaires
Conséquence des défauts sur la transformation des produits
Présentation de la grille ITAVI de reconnaissance des différents défauts
Les indicateurs de la qualité technologique de la matière première (pH, couleur...)

RESPONSABLES PEDAGOGIQUE

Jean-Marie FONTANET - Ingénieur ITAVI

OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

Aucune

MODALITE D'ACCES

La vérification du respect des prérequis et du public ciblé est à la charge de l'employeur. Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter afin de mettre en place les outils nécessaires.

NOMBRE DE STAGIAIRES

Minimum : 4 - Maximum : 15

MODALITES & MOYENS PEDAGOGIQUES

Présentation PowerPoint
Approche pratique assurée par l'intervenant
Echanges entre intervenant(s) et participants sur les cas rencontrés, mise en perspectives sur leur propre cas
Document remis : support pédagogique

MODALITE D'EVALUATION

QCM d'évaluation des connaissances

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION

Attestation de présence envoyée à l'employeur