



## 3.1 - Descriptif des moyens et supports mis à disposition de nos stagiaires

L'efficacité de nos formations repose aussi sur la qualité des moyens matériels que nous mettons à disposition des stagiaires.

Lors des formations des supports détaillés sont remis au(x) stagiaire(s), documents produits par BOUCHERIE INNOVATION et FORMATION.

Selon la formation choisie, le stagiaire est amené à travailler des morceaux de viande

- ✓ Identification des différents muscles
- ✓ Découpe,
- ✓ Epluchage des morceaux
- ✓ Technique du PAT

Les travaux pratiques facilitent l'apprentissage.

Chaque stagiaire doit se munir des équipements de sécurité et d'hygiène afférents au métier de la viande.

Pour toutes les formations, une liste des moyens et matériels nécessaires au bon déroulement de celles-ci est établie (rétroprojecteur, tableau, capacité d'accueil, matériels de sécurité et d'hygiène, ...).

Visites d'élevages bio : Ferme élevage Bio de Mr Marc POUSIN – La Taillandrie - 79700 ST PIERRE DES ECHAUBROGNES, chaque participant doit être muni de bottes en caoutchouc.

Support audiovisuel : Films produits par BIF avec Mr TAILLANDIER Christophe

Fiches techniques de découpe : classeur regroupement l'ensemble des fiches techniques de découpes pour chaque muscles PAT identifiés dans le cahier des charges clients. Il sera délivré à chaque participant de la formation un classeur « Fiches Techniques » afin qu'il garde ce support dans son quotidien professionnel.

Mise en pratique de découpe de muscles PAT : table de découpe, couteau, tenue liée à la bonne pratique de l'hygiène seront fournis par BIF, ainsi que l'ensemble des Muscles PAT énumérés dans le paragraphe « Durée ». Le formateur s'assurera des bons gestes techniques des participants et de la bonne mise en pratique des fiches techniques présentées et expliquées lors de la première phase de formation.