



FORMATION

# SÉMINAIRES FORMATION 2016

À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DES INDUSTRIES CARNÉES



TOUTES ESPÈCES : BOVINS, OVINS,  
PORCS, VOLAILLES...

DES OPÉRATEURS AUX CADRES

ABATTAGE, DÉCOUPE,  
TRANSFORMATION,  
CHARCUTERIE-SALAISSONS

TECHNOLOGIES & GÉNIE DES PROCÉDÉS

QUALITÉ PRODUITS

NUTRITION

HYGIÈNE, SÉCURITÉ SANITAIRE & PLAN DE  
CONTRÔLE

PROTECTION DE L'ANIMAL À L'ABATTOIR

**Nouveau**

Possibilité de participer à nos séminaires à distance



- RECHERCHE APPLIQUÉE
- AUDIT
- CONSEIL
- EXPERTISE
- FORMATION



ACCOMPAGNER LES INDUSTRIES CARNÉES  
DANS LEUR RECHERCHE DE PERFORMANCES  
TECHNOLOGIQUE – INDUSTRIELLE – ÉCONOMIQUE – STRATÉGIQUE

## Qui sommes nous ?

- Leader français en prestations de R&D, Audit, Conseil, Expertise et Formation pour les professionnels de l'aval des filières viandes, abattage, découpe et transformation de toutes espèces.
- Une expérience de 40 ans

## Notre MISSION, la création

- DE COMPÉTENCES,
- DE MÉTHODES,
- DE SAVOIR-FAIRE,
- ET D'OUTILS INNOVANTS.

*Au service de la compétitivité des industries carnées*

## Nos activités

- La R&D partenariale et collaborative
- La R&D d'intérêt collectif
- Les prestations individualisées aux entreprises

**L'ADIV en quelques chiffres**

25 ingénieurs et techniciens,

Chaque année,

200 prestations sur mesure réalisées pour le compte de 150 clients des domaines de l'abattage, de la découpe, et des différents niveaux de transformation,

50 programmes de R&D, créateurs de compétences et méthodes.

Une plateforme d'essais de 1000 m<sup>2</sup> agréée CE pour les activités de découpe et de transformation

**SUR LES 3 DERNIÈRES ANNÉES, PRÈS DE 2 900 STAGIAIRES EN FORMATION CONTINUE POUR 35 500 HEURES DE FORMATION SUIVIES**

# Au sommaire

## LES SÉMINAIRES INTER ENTREPRISES 2016

2

(calendrier, public visé, objectifs, durées et tarifs...)

**Calendrier des séminaires 2016**

**SÉMINAIRE DE FORMATION DU JAMBON CUI**

**Public visé :** Responsable atelier, conducteur de ligne de fabrication, encadrement de production

**Objectifs :**

- Connaître le rôle des différentes opérations unitaires du process
- Comprendre les effets des opérations unitaires sur les qualités organoleptiques, technologiques et sanitaires du jambon cuit
- Savoir comment conduire chacune des opérations unitaires

**Durée :** 1,5 jour  
**Tarif :** 1100€ HT

**Date et lieu :** Les 27 et 28 mars à Clermont-Parraud

**SÉMINAIRE DE FORMATION DU CÔTELET**

**Public visé :** Responsable atelier, conducteur de ligne de fabrication, encadrement de production

**Objectifs :**

- Connaître l'état de l'art des machines performantes
- Comprendre les interactions entre le choix d'équipement et le process
- Choisir des connaissances pour mieux planifier le process
- Comprendre l'origine des principaux défauts

**Durée :** 1,5 jour  
**Tarif :** 1100€ HT

**Date et lieu :** Les 15 et 17 octobre à Clermont-Parraud

3 nouvelles formations mises à l'honneur en 2016 ! Démonstrations, cas pratiques... Découvrez leurs programmes et participez aux premières sessions !



**NOUVEAUTÉ 2016**  
**DES FORMATIONS SPÉCIFIQUES À LA FILIÈRE VOLAILLE**

Nouveau

4

## LES FORMATIONS INTRA-ENTREPRISE

12

Cultiver et transmettre les compétences métiers pour gagner en compétitivité ...

Perte de la culture « viande », déficit de main d'œuvre qualifiée, besoin constant d'actualisation des connaissances : le maintien de la « **compétence métier** » est un élément-clé de la compétitivité des industries des viandes. La mise en place de **formations intra-entreprise spécifiquement développées** pour l'entreprise est la garantie de conserver ou d'**enrichir ses savoir-faire, d'harmoniser ses pratiques** et de faire progresser l'ensemble du personnel, des opérateurs aux cadres.

# Calendrier des séminaires 2016



Toutes ces sessions sont organisées sur le site de l'ADIV à Clermont-Ferrand, elles sont également réalisables sur votre site sous forme de formations actions.

Les dates des séminaires seront définies ultérieurement, en concertation avec les participants afin de satisfaire le plus grand nombre.. Si vous êtes intéressé par l'un de ces séminaires, n'hésitez pas à nous en informer au plus vite afin de nous permettre, en retour, de vous préciser individuellement la date retenue.

ABATTAGE - DÉCOUPE	Durée	Période
NOUVELLES DÉCOUPES DE PORC P 5	1 jour	1 <sup>er</sup> trimestre
OPTIMISER SON PLAN DE CONTRÔLE P 4	1 jour	1 <sup>er</sup> trimestre
RESPONSABLE PROTECTION ANIMALE P 4	2 à 3 jours	2 <sup>ème</sup> trimestre
NOUVELLES DÉNOMINATIONS ET DÉCOUPE OPTIMISÉE (BOVIN) P 5	1 jour	2 <sup>ème</sup> trimestre
MAÎTRISER LA QUALITÉ DES VIANDES DE BOUCHERIE P 5	1 jour	2 <sup>ème</sup> trimestre
MAÎTRISER LA DÉCONTAMINATION SUR LES OPÉRATIONS UNITAIRES D'ABATTAGE BOVIN P 4	1 jour	4 <sup>ème</sup> trimestre

TRANSFORMATIONS DES VIANDES	Durée	Période
L'ÉTIQUETAGE DES VIANDES ET PRODUITS CARNÉS ET LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION P 6	1 jour	1 <sup>er</sup> trimestre
FORMULATION ET PROCESS DÉDIÉS À L'INJECTION ET BARATTAGE DE VIANDES P 6	1 jour	1 <sup>er</sup> trimestre
TECHNOLOGIE ET TECHNIQUE DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE DES VIANDES P 6	1 jour	2 <sup>ème</sup> trimestre
COMPRENDRE ET MESURER DES OXYDATIONS DES PRODUITS CARNÉS P 7	1 jour	2 <sup>ème</sup> trimestre
ALTÉRATIONS PRÉCOCES DES PRODUITS CARNÉS CONDITIONNÉS EN PORTION UNITAIRE (UVCI) P 7	1 jour	4 <sup>ème</sup> trimestre

CHARCUTERIE - SALAISONS	Durée	Période
CONDUITE DE L'ÉTUUVAGE – SÉCHAGE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE P 8	1 jour	1 <sup>er</sup> trimestre
MAÎTRISER LA FABRICATION DU JAMBON CUIT P 8	1,5 jour	1 <sup>er</sup> trimestre
MAÎTRISER LA FABRICATION DU SAUCISSON SEC P 8	2 jours	2 <sup>ème</sup> trimestre
MAÎTRISER LA FABRICATION DE CHARCUTERIES CUITES P 9	2 jours	2 <sup>ème</sup> trimestre
SPÉCIFICITÉS TECHNOLOGIQUES DES CHARCUTERIES DE VOLAILLE P 9	1,5 jour	2 <sup>ème</sup> trimestre
MAÎTRISER LA FABRICATION DU JAMBON SEC ET PETITES PIÈCES SÉCHÉES P 10	1,5 jour	4 <sup>ème</sup> trimestre
RÉDUCTION DU SEL DANS LES SALAISONS SÈCHES P 10	1 jour	4 <sup>ème</sup> trimestre
MAÎTRISE DES RISQUES PATHOGÈNES (SALMONELLE, LISTERIA, STAPHYLOCOQUE, BACILLUS) EN FILIÈRE SAUCISSONS SECS	1 jour	4 <sup>ème</sup> trimestre
MAÎTRISER LA FABRICATION D'ÉMULSION P 9	1 jour	4 <sup>ème</sup> trimestre

## Vous souhaitez...

- Participer à l'un de ces séminaires ?
- En savoir plus sur les programmes ou sur les dates proposées ?
- Opter pour le suivi de la formation à distance ?

Contactez **Julia MOUNIER**

Chargée de mission Formation

Tél. : 04 73 98 53 80 – [julia.mounier@adiv.fr](mailto:julia.mounier@adiv.fr)

3 nouvelles formations mises à l'honneur en 2016 ! Démonstrations, cas pratiques... Découvrez leurs programmes et participez aux premières sessions !



# ABATTAGE – DECOUPE

## RESPONSABLE PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR



Durée : 2 à 3 jours  
Tarif : de 900€ HT/jour

**Public visé :** Responsables qualité et abattoir Toutes espèces de boucherie

**Objectifs :**

- Connaître la réglementation en lien avec la conduite à tenir dans les situations courantes
- Connaître l'animal et les principes fondamentaux déterminant une interaction favorable entre l'opérateur et l'animal
- Faire appliquer les gestes techniques aux postes concernés
- Obtenir le certificat de compétences

**Dates et lieu :** 2ème trimestre à Clermont-Ferrand  
*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

## MAÎTRISE DE LA DÉCONTAMINATION SUR LES OPÉRATIONS UNITAIRES D'ABATTAGE BOVIN



Durée : 1 jour  
Tarif : 950€ HT

**Public visé :** Responsable abattoir, responsable qualité

**Objectifs :**

- Etablir la cartographie de la contamination des carcasses observées
- Identifier les leviers d'actions pour la réduction de la contamination
- Evaluer les techniques et dispositifs autorisés ou à venir pour réduire cette contamination

**Date et lieu :** 4ème trimestre à Clermont-Ferrand  
*Session effective sur la base d'un minimum de 8 participants*

## OPTIMISER LE PLAN DE CONTRÔLE Carcasses, VH, UVCI



Durée : 1 jour  
Tarif : 900€ HT

**Public visé :** Responsable qualité, encadrement de production

**Objectifs :**

- Connaître les germes dignes d'intérêt aux différents stades des process
- Construire et recadrer un plan de contrôle

**Date et lieu :** 1er trimestre à Clermont-Ferrand  
**Cette formation peut être complétée par une session sur mesure pour une mise en application sur votre site.**  
*Session effective sur la base d'un minimum de 8 participants*

## NOUVELLES DÉCOUPES DE PORC



Durée : 1 jour  
Tarif : 950€ HT

**Public visé :** Responsable atelier, commercial

**Objectifs :**

- Proposer des produits de boucherie plus en adéquation avec les attentes du consommateur
- Développer une découpe avec des rendements supérieurs à la pratique standard

**Dates et lieu :** 1er trimestre à Clermont-Ferrand  
**Démonstration sur la plateforme ADIV**  
*Session effective sur la base d'un minimum de 8 participants*

## MAÎTRISER LA QUALITÉ DES VIANDES DE BOUCHERIE



Durée : 1 jour  
Tarif : 900€ HT

**Public visé :** Responsable qualité, encadrement de production

**Objectifs :**

- Connaître les composantes de la qualité des viandes : tendreté, couleur, microbiologie.
- Comprendre l'impact du process sur cette qualité : ressuage, conservation, conditionnement...
- Découvrir les procédés alternatifs pour l'optimiser

**Date et lieu :** 2ème trimestre à Clermont-Ferrand  
*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

## METTRE EN PLACE LES NOUVELLES DÉNOMINATIONS DES UVCI DE BŒUF (ÉTOILES)



Durée : 1 jour  
Tarif : 950€ HT

**Public visé :** Directeur industriel, responsable d'atelier de découpe, opérateur de découpe, responsable de rayon boucherie

**Objectifs :**

- Visualiser en atelier les nouveaux modes de tranchage des muscles de boeuf en vue de la vente d'UVCI de viandes tranchées
- Maîtriser les dénominations «étoile »
- Mesurer l'impact de ces nouvelles dénominations sur les rendements

**Date et lieu :** 2ème trimestre à Clermont-Ferrand  
*Session effective sur la base d'un minimum de 8 participants*



## L'ÉTIQUETAGE DES VIANDES ET PRODUITS CARNÉS ET LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION

**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 900€ HT**

**Public visé :** Qualité, marketing et R&D

Toutes espèces

### Objectifs :

- Connaître la réglementation INCO et savoir l'appliquer aux viandes et produits carnés
- Etablir des étiquettes de produits carnés conformes à la réglementation

**Dates et lieu :** 1<sup>er</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

## FORMULATION ET PROCESS DÉDIÉS À L'INJECTION ET BARATTAGE DE VIANDES

**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 900€ HT**

**Public visé :** Responsables qualité , R&D et production

Toutes espèces

### Objectifs :

- Réétudier le rôle des additifs et ingrédients
- Définir un process adapté
- Optimiser les rendements et la tendreté des produits

**Date et lieu :** 1<sup>er</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*



## TECHNOLOGIE ET TECHNIQUE DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE DES VIANDES



**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 900€ HT**

**Public visé :** Responsables qualité, production, et atelier



### Objectifs :

- Connaître l'impact de la cuisson sur les qualités sanitaires et organoleptiques des viandes
- Savoir piloter la cuisson basse température en fonction de la qualité des produits
- Identifier les différents traitements intermédiaires
- Calculer les valeurs pasteurisatrices

**Date et lieu :** 2<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 8 participants*

## COMPRENDRE ET MESURER LES OXYDATIONS DES PRODUITS CARNÉS



**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 900€ HT**

**Public visé :** Responsable R&D, responsable qualité, assistant qualité



### Objectifs :

- Analyser les mécanismes d'oxydation des produits carnés
- Comprendre les relations entre oxydation lipidique et protéique
- Connaître les techniques de mesure des indicateurs d'oxydation
- Savoir mettre en place des indicateurs adaptés au suivi de l'oxydation

**Date et lieu :** 2<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 8 participants*

## ALTÉRATIONS PRÉCOCES DES PRODUITS CARNÉS CONDITIONNÉS EN PORTION UNITAIRE (UVCI)

**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 900€ HT**

**Public visé :** Responsables qualité et R&D

Toutes espèces

### Objectifs :

- Comprendre et maîtriser les facteurs qui concourent au vieillissement prématuré des UVCI
- Optimiser la détermination de la DLC des UVCI

**Date et lieu :** 4<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*





# CHARCUTERIES - SALAISONS

## CONDUITE DE L'ÉTUVAGE – SÉCHAGE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE



**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 900€ HT**

**Public visé :** Responsables qualité & production, conducteurs d'étuves et de séchoirs

### Objectifs :

- Comprendre l'ensemble des mécanismes en jeu durant l'étuvage des produits
- Savoir établir et interpréter un barème d'étuvage
- Piloter l'étuvage et le séchage des produits en fonction de leur évolution

**Date et lieu :** 1<sup>er</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

## MAÎTRISER LA FABRICATION DU SAUCISSON SEC



**Durée : 2 jours**  
**Tarif : 1400€ HT**

**Public visé :** Responsables qualité, production, et atelier

### Objectifs :

- Savoir évaluer la qualité des matières premières,
- Comprendre les mécanismes en jeu à chaque étape du process,
- Disposer des connaissances pour mieux piloter les procédés (fabrication, étuvage, séchage)
- Comprendre l'origine des principaux défauts

**Dates et lieu :** 1<sup>er</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

## MAÎTRISER LA FABRICATION DU JAMBON CUIT



**Durée : 1,5 jour**  
**Tarif : 1200€ HT**

**Public visé :** Responsable atelier, conducteur de ligne de fabrication, encadrement de production

### Objectifs :

- Connaître le rôle des différentes opérations unitaires du process
- Comprendre les effets des opérations unitaires sur les qualités sensorielles, technologiques et sanitaires du jambon cuit
- Savoir comment conduire chacune des opérations unitaires

**Date et lieu :** 1<sup>er</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

## MAÎTRISER LA FABRICATION DE CHARCUTERIES CUITES



**Durée : 2 jours**  
**Tarif : 1200€ HT**

**Public visé :** Encadrement de production, chargé de qualité, acheteur, fournisseur

### Objectifs :

- Connaître les différentes technologies de transformation
- Comprendre les différentes étapes du process et savoir moduler leurs paramètres
- Comprendre l'influence de la qualité des viandes sur les produits finis
- Améliorer la maîtrise de la sécurité alimentaire des charcuteries cuites

**Date et lieu :** 2<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

## SPÉCIFICITÉS TECHNOLOGIQUES DES CHARCUTERIES DE VOLAILLE



**Durée : 1,5 jour**  
**Tarif : 1250€ HT**

**Public visé :** Directeur industriel, responsable et opérateur de charcuterie, responsable qualité

### Objectifs :

- Connaître les particularités technologiques des viandes et tissus gras de volaille
- Identifier les facteurs de variation de la qualité des viandes
- Connaître les risques microbiologiques spécifiques
- Savoir adapter les procédés de fabrication des charcuteries à la matière première volaille
- Connaître les procédés d'élaboration de produits spécifiques à la volaille : nuggets, cordons bleus,...

**Date et lieu :** 2<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

## MAÎTRISER LA FABRICATION DES ÉMULSIONS



**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 950€ HT**

**Public visé :** Directeur industriel, responsable et opérateur de charcuterie, responsable qualité

### Objectifs :

- Comprendre les mécanismes de formation des émulsions chaudes et froides
- Fabriquer des émulsions et savoir adapter leur formulation en fonction de la cible produit visée
- Savoir contrôler la qualité de ses émulsions et piloter leur cuisson

**Date et lieu :** 2<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

**MAÎTRISER LA FABRICATION  
DU JAMBON SEC ET PETITES  
PIÈCES SÉCHÉES**



**Durée : 1,5 jour**  
**Tarif : 1200€ HT**

**Public visé :** Responsable atelier, conducteur de ligne de fabrication, encadrement de production

**Objectifs :**

- Savoir évaluer la qualité des matières premières
- Comprendre les mécanismes du process
- Disposer des connaissances pour mieux piloter le procédé
- Comprendre l'origine des principaux défauts

**Date et lieu :** 4<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

**MAÎTRISE DES RISQUES  
PATHOGÈNES  
(SALMONELLE, LISTERIA,  
STAPHYLOCOQUE,  
BACILLUS) EN FILIÈRE  
SAUCISSONS SECS**

**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 950€ HT**

**Public visé :** Dirigeant, directeur industriel, responsable qualité Assistant qualité

**Objectifs :**

- Connaître la physiologie de différents germes pathogènes potentiellement contaminants du saucisson sec
- Connaître leur prévalence dans les matières premières et les produits finis
- Comprendre l'impact du procédé saucisson sec sur leur survie ou leur décroissance

**Date et lieu :** 4<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 8 participants*

**RÉDUCTION DU SEL DANS  
LES SALAISONS SÈCHES**



**Durée : 1 jour**  
**Tarif : 900€ HT**

**Public visé :** Responsables production et R&D

**Objectifs :**

- Identifier et quantifier les conséquences induites par la réduction de taux de sel
- Connaître les stratégies techniques de réduction des taux de sel dans le saucisson sec et le jambon sec

**Date et lieu :** 4<sup>ème</sup> trimestre à Clermont-Ferrand

*Session effective sur la base d'un minimum de 5 participants*

**Nouveau**

**Participez à nos séminaires à distance**



L'ADIV dispose d'une salle équipée d'un système de visioconférence. Certains de nos séminaires peuvent donc être suivis à distance. Afin de garantir la qualité de l'animation des sessions, le nombre de participants « à distance » est limité pour chaque séminaire.

Pour tout renseignement contactez Julia MOUNIER, Tél. : 04 73 98 53 80 ou [julia.mounier@adiv.fr](mailto:julia.mounier@adiv.fr)



**Nouveauté 2016 :**

**Des formations spécifiques à la filière VOLAILLE**

**L'ADIV renforce son offre  
de formation à destination  
des abattoirs et des ateliers  
de découpe de volaille**



**Des formations sur mesure  
animées dans votre entreprise  
par nos experts métiers :**

- Protection de l'animal à l'abattoir,
- Hygiène et bonnes pratiques en abattoir et atelier de découpe de volaille,
- Qualité des viandes de volaille,
- Techniques d'abattage,
- Process de découpe,
- Affutage & affilage
- Charcuterie de volaille
- ...



**La prise en compte de vos besoins, un gage  
d'efficacité et la garantie d'un projet maîtrisé !**

Afin de prendre en compte les réalités et les contraintes inhérentes à votre métier, l'ADIV vous accompagne dans la construction de vos projets de formation.

Contactez Claudine VIGIER SOUVIGNET, tél.: 04 73 98 53 80 ou [claudine.vigier@adiv.fr](mailto:claudine.vigier@adiv.fr)

**L'ADIV vous accompagne dans la construction et la mise en place de projets de formation sur mesure et vous propose 5 étapes pour atteindre vos objectifs**



- **Identifier vos besoins** et définir les objectifs de la formation
- Élaborer un programme de formation tenant compte de **vos contraintes** et du **public visé**
- Établir ensemble le **planning des sessions** de formations (sur votre site ou dans nos locaux)
- Organiser les sessions animées par nos experts (docteurs, ingénieurs, techniciens...)
- **Évaluer ensemble les résultats...**

## CRÉATION DE VALEUR POUR VOTRE ENTREPRISE

- La transmission de vos savoir-faire et l'enrichissement des compétences contribuent à la pérennité de l'entreprise
- L'harmonisation des pratiques participe à l'obtention d'une qualité constante des produits
- La fédération de vos salariés autour d'un objectif commun stimule la performance

## SUR QUELLES THÉMATIQUES ?

Aguerris par leurs expériences au sein des entreprises, les ingénieurs et techniciens de l'ADIV interviennent sur les aspects **techniques de la production des différents métiers de la filière** (abattage, découpe, transformation...) pour **toutes les espèces** (bovins, ovins, porcs, volaille...)

## QUELQUES EXEMPLES

### DÉCOUVERTE DE NOUVEAUX MARCHÉS

- Découvrir et comprendre un nouveau marché en amont de projets d'innovation dédiés

### SÉCURITÉ SANITAIRE

- Connaître les règles d'hygiène et les bonnes pratiques à mettre en place et savoir les appliquer.
- Se perfectionner aux méthodes de nettoyage et de désinfection
- Elaborer ou réviser le plan de maîtrise sanitaire
- Connaître les méthodes de prélèvements pour analyses
- Développer les bonnes pratiques du laboratoire interne d'analyses
- Maîtriser le risque E.coli, Listeria et Salmonelle

### QUALITÉ DES CARCASSES ET DES VIANDES

- Réaliser une mesure fiable du pH des viandes
- Évaluer les qualités des matières premières à réception
- Connaître les critères d'appréciation et de classement des carcasses
- Prédire - mesurer et optimiser la tendreté des viandes
- Identifier les défauts de qualité, en connaître les causes et mettre en place des indicateurs prédictifs d'apparition
- Flores d'altération des viandes

### TECHNOLOGIE ABATTAGE DÉCOUPE

- Maîtriser les techniques d'abattage Connaître et optimiser la découpe des carcasses
- Se perfectionner aux techniques de découpe en organisation séquentielle
- Maîtriser les techniques d'épluchage et de tranchage de muscles
- Maîtriser le pouvoir de coupe des couteaux
- Appliquer le cahier des charges 100% muscle pour la production de mince

### PROTECTION ANIMALE

- Devenir responsable protection animale à l'abattoir
- Connaître et appliquer les bonnes pratiques en matière de protection animale lors de l'abattage sans étourdissement
- Obtenir le certificat de compétences protection animale (opérateur, RPA)

### TECHNOLOGIE TRANSFORMATION DES VIANDES

- Connaître le rôle des ingrédients et additifs
- Maîtriser les opérations de cutterage et de hachage des viandes
- Maîtriser la cuisson des viandes et plats cuisinés
- Conditionner les viandes et produits carnés
- Optimiser le séchage des salaisons
- Connaître et appliquer les techniques de salage / saumurage

### ENCADREMENT

- Être manager opérationnel de proximité
- Devenir tuteur spécialité métiers de la viande
- Établir son tableau de bord de directeur d'abattoir
- Être référent affûtage-affilage
- Améliorer les performances industrielles
- Évaluer les ressources humaines

La ligne d'activité Formation est à votre disposition pour étudier toutes demandes. Les séminaires proposés au calendrier 2016 peuvent également être développés en session sur mesure. **Pour tout renseignement contactez Claudine VIGIER SOUVIGNET, Tél. : 04 73 98 53 80 ou [claudine.vigier@adiv.fr](mailto:claudine.vigier@adiv.fr)**





## Votre contact FORMATION

FORMATION

Abattage  
Opérateurs Intra-Entreprise  
Inter-Entreprises  
Transformation  
**Formation**  
Sur Mesure Métiers  
Toutes Espèces Cadres Viandes  
Compétences Découpe

**Claudine VIGIER SOUVIGNET**

Claudine.vigier@adiv.fr

ZAC des Gravanches  
10, rue Jacqueline Auriol  
63039 CLERMONT-FERRAND Cedex 2  
Tel. : +33(0)4.73.98.53.80

[www.adiv.fr](http://www.adiv.fr)

## L'ADIV,

forte de 40 ans d'expérience et de conseil  
auprès des professionnels des filières viandes,  
met chaque jour son expertise métier multi-espèces  
au service des outils d'abattage – découpe – transformation  
sur tous les territoires.

## LES 5 LIGNES D'ACTIVITÉ ADIV

