# CATALOGUE DE FORMATIONS







🏿 🗷 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

505k

# PRÉSENTATION SOVIGRO

#### **Qui sommes-nous?**

Après plus de 30 ans d'expérience dans l'audit-conseil formation auprès des rayons frais en grande distribution, de l'artisanat de bouche et de l'industrie des produits carnés, **SOVIGRO** a fait le choix en 2017 de se consacrer pleinement à son domaine de prédilection :

La formation professionnelle sur-mesure dans « l'industrie agroalimentaire ».



S'appuyant sur une équipe de formateurs issus du terrain, **SOVIGRO** a su développer une gamme de prestations adaptée aux problématiques des professionnels de l'agroalimentaire, et plus particulièrement de la filière viande.

Au service de nos entreprises clientes, nous mettons tout en œuvre pour leur permettre d'accroitre et de développer les compétences de leurs équipes.

En fonction des attentes et objectifs du client, nous proposons un contenu et une durée de formation adaptés, et sélectionnons les formateurs compétents.

Nos équipes interviennent sur l'ensemble du territoire français, directement au sein des locaux de nos clients, au plus près du terrain.

Le savoir-faire et l'expertise de **SOVIGRO** sont aujourd'hui reconnus, et lui ont permis de gagner la confiance de grands noms de l'industrie.



# NOTRE APPROCHE MÉTHODOLOGIQUE

# Etape 1 Prise de contact et détermination des besoins

Nous échangeons ensemble sur vos besoins en matière de formation (thème, public concerné, durée...)

### Etape 2 Formalisation d'un avant-projet

Une fois vos besoins clarifiés, nous élaborons avec vous un avant-projet sur-mesure.

# Etape 3 Planification de la formation

Mise en place d'un calendrier pour les différentes étapes de la formation : préparation, réalisation et suivi (moyens pédagogiques/techniques, modalités d'exécution/ évaluation...)



Nos formateurs interviennent dans vos locaux afin de développer les compétences opérationnelles de vos équipes.

# Etape 5 Suivi de la formation

Evaluation et validation des acquis des stagiaires, suivi et analyse des résultats.

# CHIFFRES CLÉS

#### **Bilan 2023**

**674** stagiaires formés

**5 140** heures de formation dispensées

Note moyenne aux QCM: 9.5/10

Taux de réussite aux évaluations de compétences : 99 %

Taux de satisfaction des stagiaires : 95 %

99 % des stagiaires recommandent nos formations



### NOS FORMATIONS

Hygiène et sécurité alimentaire











riygiche et securite annientane	
Connaître les règles d'hygiène et veiller à la sécurité	
Prévention des risques	
Sauveteur Secouriste du Travail (SST)	
Maintien & Actualisation des Compétences SST (MAC SST)	
Démarche Préventicoupe	
Maximiser l'efficacité de son couteau : l'affûtage	
Entretenir le pouvoir de coupe de son couteau : l'affilage	
Technique bovine	
Préparer des viandes hachées 100% muscle	
Casse industrielle de bœuf	
Désossage vertical	
Parage industriel de bœuf	
Epluchage industriel de bœuf	
Finition de bœuf	
Technique porcine	
Désossage de coche	
Désossage industriel de porc / pièces de porc	
Parage de porc	
Epluchage de jambons	
Finition de porc	
Technique volaille	
Découpe de dinde sur ligne automatique	
Désossage parage de cuisses de dinde sur ADL	

Liste indicative et non exhaustive 16

16

Fabrication de brochettes \_\_\_\_\_

Façonnage ficelage de produits de volailles farcis

Pour toute autre demande de formation, veuillez nous contacter afin de définir ensemble un programme sur-mesure.

# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

#### Durée préconisée :

à partir de 3h30 / 1 demi-journée



#### Public concerné:

Les acteurs de la filière des métiers de bouche

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

# Connaître les règles d'hygiène et veiller à la sécurité

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Comprendre le bien fondé et l'utilité de l'application des bonnes pratiques d'hygiène en agroalimentaire
- Identifier les risques inhérents à leur fonction
- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité au quotidien

#### **MODES D'ÉVALUATION**

- QCM
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Présentation dynamique en vidéo projection
- Documentation professionnelle
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants
- Remise d'un support de formation au stagiaire

Formation en salle



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

#### Durée:

14h - 2 jours



#### **Public concerné:**

Ouvert à tous

### Pré-requis :

Aucun

#### Effectif:

De 4 à 10 personnes

#### Maintien des compétences :

Une formation Maintien et Actualisation des Compétences est requise tous les 24 mois

#### Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Formation initiale

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- D'intervenir efficacement face à une situation d'accident du travail
- Mettre en application leurs compétences en matière de prévention au profit de la santé et de la sécurité au travail, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées

#### MODES D'ÉVALUATION

- Evaluations formatives et Epreuves certificatives conformes au document de référence de l'INRS
- Évaluation de la formation par le stagiaire

### Formation en salle

#### **MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

- Formation essentiellement pratique assurée par un formateur secouriste
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants
- Démonstrations par le formateur
- Mises en situation simulées

#### **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- Matériel de simulation conforme aux recommandations de l'INRS dont mannequins adulte, enfant, nourrisson, défibrillateur
- Plan d'intervention
- Plan d'actions prévention
- Vidéoprojecteur et ordinateur



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

#### Durée:

7h - 1 journée



#### **Public concerné:**

Sauveteurs Secouristes du Travail

#### Pré-requis:

Être titulaire du certificat SST

#### Effectif:

De 4 à 10 personnes

#### Maintien des compétences :

Le renouvellement de la formation Maintien et Actualisation des Compétences est requise tous les 24 mois

# Maintien & Actualisation des Compétences Sauveteur Secouriste du Travail (MAC SST)

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Maintenir et actualiser leurs compétences de SST définies dans le dernier référentiel national de l'INRS
- Continuer à mettre en application leurs compétences en matière de prévention au profit de la santé et de la sécurité au travail, dans le respect de l'organisation de l'entreprise et des procédures spécifiques fixées

#### **MODES D'ÉVALUATION**

- Evaluations formatives et Epreuves certificatives conformes au document de référence de l'INRS
- Évaluation de la formation par le stagiaire

# Formation en salle

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique assurée par un formateur secouriste
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants
- Démonstrations par le formateur
- Mises en situation simulées

#### **MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- Matériel de simulation conforme aux recommandations de l'INRS dont mannequins adulte, enfant, nourrisson, défibrillateur
- Plan d'intervention
- Plan d'actions prévention
- Vidéoprojecteur et ordinateur



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

### LA DÉMARCHE PRÉVENTICOUPE

SOVIGRO est référencé par le réseau Assurance Maladie - Risques professionnels dans le cadre de la démarche « Préventicoupe » et propose des solutions pour limiter les risques liés au pouvoir de coupe du couteau et optimiser la qualité de vie au travail des salariés.

#### LES 3 ÉTAPES CLÉS DE LA DÉMARCHE :

- 1 Le diagnostic : Un état des lieux comprenant une étude de la globalité des paramètres influençant le pouvoir de coupe du couteau est effectué dans l'entreprise.
- 2 La formation-action « Affûtage / Affilage » : La formation-action vise à rendre les salariés capables de contribuer à la démarche de prévention des TMS lié au travail au couteau en étant force de proposition d'axes d'amélioration, notamment sur la thématique du pouvoir de coupe. \*Voir ci-dessous le programme
- 3 L'accompagnement : Nous proposons un accompagnement post-formation afin de pérenniser et rendre autonome l'entreprise cliente dans sa démarche Préventicoupe.



#### Durée:

7h - 1 journée



#### Public concerné:

Tout salarié travaillant au couteau, affûteurs et tuteurs en charge d'accompagner les nouveaux arrivants

#### Pré-requis:

Un diagnostic approfondi de la démarche Préventicoupe réalisé préalablement par notre organisme

#### Effectif:

2 stagiaires min./ 6 max.

#### **Encadrement:**

Formateur/consultant PréventiCoupe reconnu par l'Assurance Maladie – Risques professionnels et certifié PRAP IBC par l'INRS

### Affûtage/Affilage

Préventicoupe

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Contribuer à la mise en place de bonnes pratiques professionnelles permettant le maintien du pouvoir de coupe du couteau (utilisation, contrôle, entretien, nettoyage, désinfection, transport).
- Participer au choix du matériel adapté à la réalisation des opérations d'affûtage et/ou d'affilage et à l'organisation du travail au couteau, dans son atelier et dans l'entreprise.
- Remonter les dysfonctionnements identifiés et proposer des axes d'amélioration de manière concertée, selon l'organisation de l'entreprise.

#### **MODES D'ÉVALUATION**

- Evaluation des acquis théoriques (QCM)
- Evaluation par le formateur des compétences acquises (mise en pratique)
- Evaluation avec banc de test
- Evaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de théorie et de pratique
- Exposés en vidéo-projection (en salle)
- Etudes de cas (retours d'expériences)
- Démonstrations
- Mises en situations et analyse (atelier)
- Utilisation matériel / outils professionnels (matériel affûtage, affilage, outils de contrôle du pouvoir de coupe)
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants
- Remise d'un livret synthétique et d'une copie du diaporama au stagiaire

7

**Formation** 

en salle

+ terrain



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

# Maximiser l'efficacité de son couteau: l'affûtage

#### Durée préconisée :

à partir de 3h30 / 1 demi-journée



#### Public concerné :

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Juger le pouvoir de coupe de leurs couteaux et en connaître l'importance dans la lutte contre les TMS
- Savoir quand affûter
- Maîtriser le processus d'affûtage et appliquer la gestuelle adaptée

#### **MODES D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique en atelier
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

Formation de terrain

# Entretenir le pouvoir de coupe de son couteau : l'affilage

#### Durée préconisée :

à partir de 3h30 / 1 demi-journée



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Juger le pouvoir de coupe de leurs couteaux et en connaître l'importance dans la lutte contre les TMS
- Savoir guand affiler / guand affûter
- Maîtriser le processus d'affilage et appliquer la gestuelle adaptée

#### **MODES D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique en atelier
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

# TECHNIQUE BOVINE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

#### Durée préconisée :

à partir de 3h30 / 1 demi-journée



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

#### Durée préconisée : 105h 15 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Préparer des viandes hachées 100% muscle

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Localiser et extraire l'intégralité des nœuds lymphatiques
- Identifier et extraire les éléments interdits dans le cahier des charges
- Respecter les taux de matière grasse et taux de collagène
- Connaître les procédures pour les morceaux tombés au sol et en cas de découverte d'un abcès

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- QCM
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Présentation dynamique en vidéo projection
- Documentation professionnelle
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants
- Remise d'un support de formation au stagiaire

# Formation en salle

#### Casse industrielle de bœuf

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie bovine
- Maîtriser le processus de séparation des quartiers de bovins et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges et le code des usages
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

# TECHNIQUE BOVINE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

#### Durée préconisée : 105h 15 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

# **Durée préconisée :** 105h

15 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Désossage vertical de bœuf

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie bovine
- Maîtriser le processus du désossage vertical de quartiers de bovins et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges et le code des usages
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

# Formation de terrain

### Parage industriel de bœuf

#### **OBIECTIFS PÉDAGOGIOUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie bovine
- Maîtriser le processus du parage de muscles de bovins et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges et le code des usages
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIOUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

# TECHNIQUE BOVINE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

#### Durée préconisée :

70h 10 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

#### Durée préconisée :

70h 10 jours



#### **Public concerné:**

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Epluchage industriel de bœuf

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie bovine
- Maîtriser le processus de l'épluchage de muscles bovins et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges et le code des usages
- Optimiser les rendements matière
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

#### Finition de bœuf

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie bovine
- Maîtriser le processus de la finition de boeuf et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges et le code des usages
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants



# TECHNIQUE PORCINE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

### **Durée préconisée :**

70h 10 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Durée préconisée :

10 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Désossage de coche

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie de la coche
- Maîtriser le processus du désossage et du parage des différentes pièces issues de la découpe de coche et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

### Désossage industriel de porc / pièces de porc

(iambons, longes, épaules

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie porcine
- Maîtriser le processus du désossage des différentes pièces issues de la découpe de porc (jambons, longes, épaules) et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants



# TECHNIQUE PORCINE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

### Durée préconisée :

70h 10 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

#### Durée préconisée :

35h 5 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Parage de porc

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie porcine
- Maîtriser le processus du parage de porc et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

### Formation de terrain

### **Epluchage de jambons**

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie du jambon
- Maîtriser le processus d'épluchage de jambons et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

# TECHNIQUE PORCINE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

# **Durée préconisée :**70h 10 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Finition de porc

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître les bases de l'anatomie porcine
- Maîtriser le processus de la finition de pièces de porc et appliquer la gestuelle adaptée
- Respecter le cahier des charges
- Evaluer la qualité / respect des muscles

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

# TECHNIQUE VOLAILLE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

#### Durée préconisée :

105h 15 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Durée préconisée :

105h 15 jours



#### Public concerné:

Opérateurs de transformation de produits carnés

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

### Découpe de dinde sur ligne automatique

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître l'anatomie des volailles et appliquer les gestes techniques adaptés
- Décrire et mettre en œuvre les différentes étapes du prélèvement de filets de dindes sur ligne automatisée

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

Formation de terrain

### Désossage, parage de cuisses de dindes sur ADL

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Respecter et mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître l'anatomie des volailles et appliquer les gestes techniques adaptés
- Décrire et mettre en œuvre les différentes étapes du désossage et du parage de cuisses de dindes sur ADL

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

# TECHNIQUE VOLAILLE



L'ENSEMBLE DE NOS FORMATIONS SONT SUR-MESURE ET RÉALISÉES EN INTRA-ENTREPRISE

Accessibilité de la formation aux personnes handicapées : Contactez-nous pour étudier les aménagements nécessaires.

### Durée préconisée :

7h 1 jour



#### **Public concerné:**

Tout public

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

#### Durée préconisée :

14h 2 jours



#### Public concerné:

Tout public

#### Pré-requis:

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

#### Fabrication de brochettes

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Appliquer les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité propres à l'industrie agroalimentaire
- Comprendre l'organisation et le fonctionnement d'une industrie agroalimentaire
- Mettre en œuvre les différentes étapes de la fabrication de brochettes
- Contrôler la qualité et la finition des produits
- Assurer la traçabilité

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- QCN
- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### **MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants

# Façonnage, bardage et ficelage de produits de volailles farcis en milieu industriel

#### **OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES**

#### A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Appliquer les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité propres à l'industrie agroalimentaire
- Mettre en œuvre les différentes étapes du façonnage/ bardage/ ficelage
- Contrôler la qualité et la finition des produits
- Assurer la traçabilité

#### **MODE D'ÉVALUATION**

- OCM
- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

#### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formation essentiellement pratique
- Documentation professionnelle
- Mises en situation, cas pratiques
- Outils professionnels / machines
- Temps de partage, échanges entre formateur et participants



## CONTACT

#### Nous trouver:

### **SOVIGRO (Siège administratif)**

3, rue Guy Baillereau 37540 Saint-Cyr-sur-Loire



### Nous joindre:

Par téléphone : 02 47 55 40 05

Par mail: contact@sovigro.fr

Site internet : www.sovigro.fr

