

2024

# CATALOGUE DE FORMATIONS

INDUSTRIE DES  
VIANDES



**sovigro**

**Qualiopi**   
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATIONS



# 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'accroître et de développer les compétences de leurs équipes.

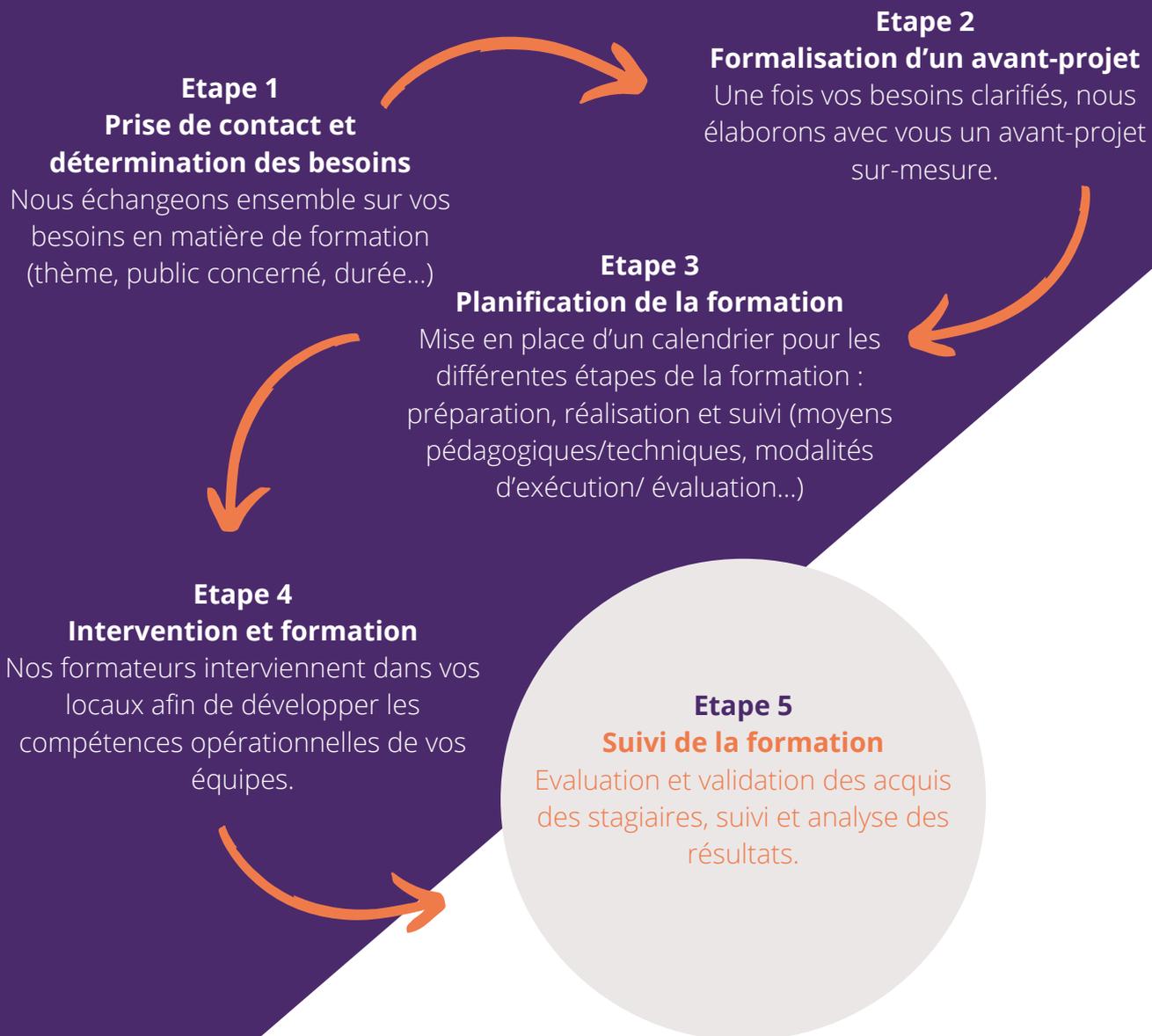
En fonction des attentes et objectifs du client, nous proposons un contenu et une durée de formation adaptés, et sélectionnons les formateurs compétents.

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



## 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\*

*\*Résultats obtenus sur 331 retours*



# NOS FORMATIONS



## Hygiène et sécurité alimentaire

Connaître les règles d'hygiène et veiller à la sécurité ..... 4

## Prévention des risques

Sauveteur Secouriste du Travail (SST) ..... 5

Maintien & Actualisation des Compétences SST (MAC SST)..... 6

Démarche Préventicoupe ..... 7

Maximiser l'efficacité de son couteau : l'affûtage ..... 8

Entretien le pouvoir de coupe de son couteau : l'affilage ..... 8

## Technique bovine

Préparer des viandes hachées 100% muscle ..... 9

Casse industrielle de bœuf ..... 9

Désossage vertical ..... 10

Parage industriel de bœuf ..... 10

Epluchage industriel de bœuf ..... 11

Finition de bœuf ..... 11

## Technique porcine

Désossage de cochon ..... 12

Désossage industriel de porc / pièces de porc ..... 12

Parage de porc ..... 13

Epluchage de jambons ..... 13

Finition de porc ..... 14

## Technique volaille

Découpe de dinde sur ligne automatique ..... 15

Désossage parage de cuisses de dinde sur ADL ..... 15

Fabrication de brochettes ..... 16

Façonnage ficelage de produits de volailles farcis ..... 16

**Liste indicative  
et non exhaustive**

**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

**Tarif :** Nous consulter

## **Taux de satisfaction :**

95 % (2023)

## **Note moyenne QCM :**

9.5/10 (2023)

## 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

# PRÉVENTION DES RISQUES



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.

## 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

### 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

Formation  
en salle

#### 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

**Tarif :** Nous consulter

#### Taux de satisfaction :

99% (2023)

#### Taux de réussite :

100% (2023)

# PRÉVENTION DES RISQUES



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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

98% (2023)

## Taux de réussite :

100% (2023)

## 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

### 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

Formation  
en salle

# PRÉVENTION DES RISQUES



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

#### Tarif :

Nous consulter

#### Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

#### Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

Formation  
en salle  
+ terrain

# PRÉVENTION DES RISQUES



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

**Tarif :** Nous consulter

**Taux de satisfaction :**

Non mesurable sur l'année 2023

**Taux de réussite :**

100% (2023)

## 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

**Tarif :** Nous consulter

**Taux de satisfaction :**

Non mesurable sur l'année 2023

**Taux de réussite :**

100% (2023)

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

### 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

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

### 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 affiler / quand 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

Formation  
de terrain

# 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

**Tarif :** Nous consulter

**Taux de satisfaction :**  
96% (2023)

**Note moyenne QCM :**  
9,5/10 (2023)

## 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

**Tarif :** Nous consulter

**Taux de satisfaction :**  
Non mesurable sur l'année 2023

**Taux de réussite :**  
Non mesurable sur l'année 2023

## 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
- Évaluer 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

# 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

100% (2023)

## 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

100% (2023)

## 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

### 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 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 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

# 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

100% (2023)

## 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

Formation de terrain

## 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

Formation de terrain

# 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

Formation  
de terrain

## Désossage industriel de porc / pièces de porc

*(jambons, longues, 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, longues, 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

Formation  
de terrain

# 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

100% (2023)

## 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

Formation  
de terrain

# 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

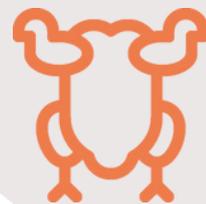
- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

### 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

**Formation  
de terrain**

# 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

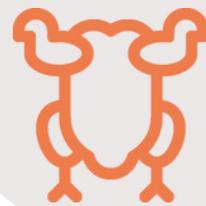
- Évaluation des compétences par le formateur
- Évaluation de la formation par le stagiaire

### 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

Formation  
de terrain

# 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

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

## 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

- QCM
- 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

## 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

- QCM
- 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

## Durée préconisée :

14h - 2 jours



## Public concerné :

Tout public

## Pré-requis :

Avoir des connaissances en langue française afin de comprendre les instructions

**Tarif :** Nous consulter

## Taux de satisfaction :

Non mesurable sur l'année 2023

## Taux de réussite :

Non mesurable sur l'année 2023

# 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](mailto:contact@sovigro.fr)

Site internet : [www.sovigro.fr](http://www.sovigro.fr)

