

PLÉRIN

1 DEMI-JOURNÉE
APRÈS-MIDI



OBJECTIF

Optimiser la découpe d'une carcasse de grand gibier, en s'appuyant sur les conseils et le savoir-faire d'un artisan boucher



LIEU

Boucherie Ty Deniel,
à PLÉRIN



COÛT

Gratuit



INTERVENANT

Jean-Pierre DANIEL, artisan
boucher et chasseur



DATES

- Lundi 15 janvier
 - Lundi 29 janvier
 - Lundi 12 février
- de 14h à 17h

TECHNIQUES DE DÉCOUPE DU GRAND GIBIER

PROGRAMME

- Rappel des règles d'hygiène ;
- Conservation et maturation ;
- Démonstration de découpe dans l'atelier (matériel et techniques) ;
- Dénomination des différents morceaux et utilisation ;
- Partage d'expériences.

« Cette formation vient compléter le module « Hygiène de la venaison » déjà proposé par la FDC22. Pour moi, l'un ne va pas sans l'autre. Après s'être assuré que le gibier est propre à la consommation, il est intéressant d'apprendre à mettre en valeur la venaison, en s'appuyant sur les conseils d'un artisan boucher, lui-même chasseur. Il s'agit non seulement de maîtriser les gestes techniques de la découpe, mais aussi d'optimiser l'utilisation des différents morceaux. Je recommande vivement le suivi de cette formation, car l'après-chasse a aussi son importance ».

Jim SCHMIDT