
VIANDE

Table des matières

Bovin

Connaissance de la viande (en ce compris le veau) et ses composants.....	3
Réception de la matière première	4
Découper - désosser le quartier avant	5
Découper - désosser le quartier arrière.....	6

Porcin

Connaissance de la viande porcine et ses composants	7
Réception de la matière première	8
Séparation de la carcasse	9
Désosser le jambon	10
Désosser l'épaule	11
Traiter le carré avec ou sans couenne	12
Traiter la poitrine.....	13

Préparateur en viande

Rassembler les matières premières auxiliaires, les consommables	14
Effectuer les différentes sortes de préparation.....	15
Conditionner et réfrigérer les viandes et les préparations.....	16
La salaison.....	17

Modules transversaux

Hygiène et sécurité alimentaire	18
Sensibilisation à l'autocontrôle	19
Législation en ce compris la traçabilité.....	20

Informations générales formations inter organisées par l'IFP	21
---	-----------

Formulaire d'inscription formations inter organisées par l'IFP	23
---	-----------

Cette brochure est réalisée dans le cadre du projet

ForLuxViande

avec le soutien de l'Union européenne



BOVIN: CONNAISSANCE DE LA VIANDE (EN CE COMPRIS LE VEAU) ET DE SES COMPOSANTS

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Grandes zones d'élevage
- Types de bovidés
- Races
- Anatomie du bœuf (squelette, circulation sanguine, système digestif, principales glandes, reconnaissance des morceaux les plus courants)
- Viandes saines et viandes malades,
- Variétés de viandes dangereuses
- La maturation de la viande
- Structure de la viande (structure de la cellule, composition chimique,...)
- Les graisses (espèces, composants, réactions, consistance, rôles, couleur,...).

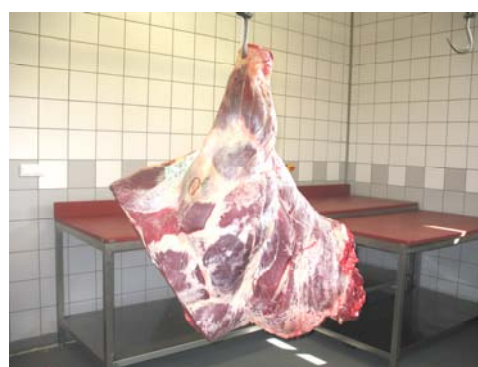
INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	8 h	Epicuris	IFP/091/41/1170/14909/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



BOVIN: RECEPTION DE LA MATIERE PREMIERE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Vérification de l'état de la viande :
 - contrôle de conformité de la carcasse par rapport au cahier des charges,
 - état de la viande (coups,....)
 - rigidité cadavérique de la carcasse.
- Vérification de la température de la viande et notification sur le bordereau de livraison.
- Vérification des données de traçabilité suivantes sur le bordereau de transport et de l'étiquette apposée sur le quartier avant ou arrière :
 - n° d'identification de la carcasse,
 - lieu de naissance, d'élevage, d'abattage,
 - classification de la carcasse,
 - date de naissance, d'abattage,
 - âge de l'animal,
 - type de quartier,
 - poids,
 - numéro de l'atelier de découpe.
- Consignation des données dans le registre ad hoc.
- Stockage dans les frigos.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 4 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	8h	Epicuris	IFP/091/41/1170/14910/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

BOVIN: DECOUPER-DESOSSER LE QUARTIER AVANT

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Séparer et découper l'épaule, la longe de bœuf et la poitrine.
 - L'épaule :
 - désosser, séparer et parer,
 - jarrets avec ou sans os,
 - pelé de l'omoplate,
 - rond-filet,
 - petit-nerf ou plat filet,
 - balle d'épaule,
 - brosse.
 - La longe :
 - désosser, séparer et parer les différents morceaux (pelé II, carbonade).
 - La poitrine :
 - désosser, séparer et parer :
 - grand pectoral,
 - bouilli sans os.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	8h	Epicuris	IFP/091/41/1170/14911/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



BOVIN: DECOUPER-DESOSSER LE QUARTIER ARRIERE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Séparer et découper la cuisse, le train de côtes, le flanc.
 - La cuisse :
 - désosser, séparer et parer,
 - la haie (grosse cuisse),
 - le filet d'Anvers,
 - le jarret avec ou sans os,
 - le trumeau,
 - l'aiguillette,
 - le Cowry (plate cuisse),
 - la grosse tête séparée elle-même en trois :
 - l'obus,
 - le plat du tulipa,
 - le pelé.
 - le phalan (petite tête).
 - Le train de côtes :
 - détacher le filet pur.
 - Le flanc :
 - désosser et traiter les morceaux (hachis, américain, pelé II).

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 4 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	24 h	Epicuris	IFP/091/41/1170/14912/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



PORCIN: CONNAISSANCE DE LA VIANDE PORCINE ET DE SES COMPOSANTS

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Anatomie du porc (squelette, circulation sanguine, système digestif, principales glandes, reconnaissance des morceaux les plus courants).
- Viandes saines et viandes malades.
- Variétés de viandes dangereuses.
- La maturation de la viande.
- Structure de la viande (structure de la cellule, composition chimique,...)
- Les graisses (espèces, composants, réactions, consistance, rôles, couleur,...)

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 4 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	8 h	Epicuris	IFP/091/41/1171/14913/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



PORCIN: RECEPTION DE LA MATIERE PREMIERE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Vérification de la propreté du camion et du chauffeur.
- Vérification de la température à l'intérieur du camion.
- Vérification de l'état de la viande :
 - confirmation que la carcasse est conforme au cahier des charges,
 - confirmation du bon état de la viande.
- Vérification de la température de la viande et notification sur le bordereau de livraison.
- Vérification des données de traçabilité suivantes sur le bordereau de transport ou sur l'animal lui-même :
 - cachet avec n° de l'abattoir et pays d'abattage sur la joue, épaule, lard intérieur et extérieur, carré intérieur et extérieur, jambon,
 - cachet sur patte jambon avec la catégorie de l'animal et le poids,
 - tatouage sur le flanc avec le n° d'identification de l'animal (ferme d'origine).
- Vérification du PH de la viande (degré d'acidité).
- Consignation des données dans le registre ad hoc.
- Stockage dans les frigos.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 4 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	8 h	Epicuris	IFP/091/41/1171/14914/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

PORCIN: SEPARATION DE LA CARCASSE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Séparer la demi-carcasse, c'est-à-dire découper les morceaux en :
 - tête et pied avant
 - jambon
 - épaule
 - carré
 - cul de filet
 - lard, poitrine.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 4 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	4 h	Epicuris	IFP/091/41/1171/14915/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



PORCIN: DESOSSER LE JAMBON

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Enlever le pied.
- Séparer :
 - la noix avec ou sans couenne,
 - la noix avec ou sans os,
 - le jambon type « Ardenne » (Cobourg)
 - désosser et parer.
- Vente au détail :
 - désosser, découenner, dépiécer et parer le jambon pour avoir un jambonneau arrière.
- Jambon à l'os :
 - laisser les 3 morceaux et parer.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	4 h	Epicuris	IFP/091/41/1171/14916/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



PORCIN: DÉOSSER L'ÉPAULE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Contenu

- Désossage complet, découennage ou non.
- Enlever le jambonneau puis désossage ou non du rôti et parage
- Désossage ou non de la plate côte.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	4 h	Epicuris	IFP/091/41/1171/14917/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



PORCIN: TRAITER LE CARRE AVEC OU SANS COUENNE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Contenu

- Enlever ou non le cul de filet et le désosser,
- Découpage ou non du spiraling,
- Désossage du carré, séparation des côtes et vertèbres de la masse musculaire (carré désossé).

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 4 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	4 h	Epicuris	IFP/091/41/1171/14918/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



PORCIN: TRAITER LA POITRINE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Contenu

Désossage et parage de la poitrine.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	4 h	Epicuris	IFP/091/41/1171/14919/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be



**PREPARATEUR EN VIANDE:
RASSEMBLER LES MATIERES PREMIERES, AUXILIAIRES,
LES CONSOMMABLES, ...**

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Planifier et organiser son travail en fonction de la fiche de production.
- Vérifier l'état du stock.
- Signaler au responsable les risques de rupture.
- Identifier les pièces de viande (bœuf, porc) et les matières auxiliaires nécessaires aux différentes utilisations.
- Appliquer le principe de rotation des produits (FIFO)

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	32 h	Epicuris	IFP/091/41/1172/14920/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

**PREPARATEUR EN VIANDE:
EFFECTUER LES DIFFERENTES SORTES DE PREPARATION**

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et des machines.
- Appliquer les techniques de portionnage, de tranchage et de coupe.
- Appliquer les techniques de hachage.
- Appliquer les techniques et les procédures de préparation de " viandes crues et hachées " :
 - dessaler les boyaux,
 - préparer du haché,
 - préparer des saucisses.
- Appliquer les techniques et les procédures de préparation de " viandes crues coupées et tranchées " :
 - escalopes panées,
 - gyros,
 - brochette,
 - pita.
- Appliquer les techniques et les procédures de préparation de " produits mixtes " :
 - oiseaux sans tête,
 - paupiettes.
- Ainsi que celles de bardage et de ficelage.
- Constituer des plateaux :
 - plateaux fondues,
 - barbecues,
 - pierrades,
 - wok.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	80 h	Epicuris	IFP/091/41/1172/14921/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

PREPARATEUR EN VIANDE:
CONDITIONNER ET REFRIGERER LES VIANDES ET LES PREPARATIONS

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Contenu

- Conditionner les produits (mise sous vide,...)
- Réfrigérer les produits.
- Assurer la continuité de la traçabilité du produit (étiquetage,...) en ce compris l'encodage dans le logiciel ad hoc.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	20 h	Epicuris	IFP/091/41/1172/14922/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

PREPARATEUR EN VIANDE: LA SALAISON

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- But de la salaison,
- Mode de salaison (à sec, par immersion, par injection, par vacuum, sous vide l'air, à chaud, par ultra-sons),
- Calcul des tables de salaisons,
- Préparation des saumures (non bouillie, bouillie, bouillie aromatisée, mixte ou semi-bouillie, saumure très rapide, recuisson de la saumure),
- Qualités organoleptiques des salaisons,
- Le fumage,
- Salaison des jambons,
- La cuisson des jambons,
- Calcul de la teneur en sel de la saumure,
- Calcul de la teneur en sel dans les produits cuits,
- Calcul de l'indice Feder,
- Le pré-salage.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	12 h	Epicuris	IFP/091/41/1172/14923/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

MODULES TRANSVERSAUX: HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Organiser son travail :
 - respecter les règles de sécurité et d'hygiène.
 - préparer le poste de travail et s'équiper en fonction du cahier des charges.
 - vérifier l'état et le bon fonctionnement des outils ou des appareils et les machines.

- Assurer l'entretien, le nettoyage et la désinfection du poste de travail, du matériel et des locaux :
 - récolter, enlever et traiter les déchets,
 - entretenir les machines, l'outillage et les locaux,
 - signaler toute défectuosité de matériel ou d'infrastructure au responsable,
 - remettre en ordre, nettoyer et désinfecter son poste de travail.

① Possibilité de poursuivre ce module par la formation à distance créée par Epicuris et Formalim. Celle-ci a pour objectif de présenter les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans l'atelier et le magasin d'un boucher artisan. Cela permettra aux travailleurs de l'industrie alimentaire d'appréhender la problématique de l'hygiène en boucherie dans sa globalité (depuis la réception de la carcasse jusqu'à la vente de produits finis).

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	4 h	Epicuris	IFP/091/41/1173/14924/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

MODULES TRANSVERSAUX: SENSIBILISATION A L'AUTOCONTROLE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

- Mise en place, application et maintien d'une ou plusieurs procédures fondées sur le principe HACCP (règlement CE n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires H1.
- Obligation de mettre en place un système d'autocontrôle.

Le HACCP constitue la base du système d'autocontrôle des denrées alimentaires. Obligation de mettre en place les " bonnes pratiques d'hygiène " (BPH), qui se rapportent :

- aux infrastructures et équipements,
- aux manipulations des denrées alimentaires (+ emballages, stockage, transport)
- à la gestion des déchets,
- à la lutte contre les nuisibles,
- au nettoyage et à la désinfection,
- à la qualité de l'eau,
- à la maîtrise de la chaîne du froid,
- à la santé du personnel,
- à l'hygiène corporelle,
- à la formation du personnel.

Pour les boucheries :

Outre le respect de ces BPH, elles doivent respecter les principes HACCP suivants :

- identification des points critiques, recherche des dangers et actions correctives,
- les limites critiques sont basées sur les réglementations ou à d "fait sur l'observation, procédures de surveillance avec obligation d'enregistrement,
- la documentation HACCP concrétisée par le guide,
- conservation pendant 2 ans des enregistrements après date limite de durabilité.

INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	12 h	Epicuris	IFP/091/41/1173/14925/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

MODULES TRANSVERSAUX: LEGISLATION EN CE COMPRIS LA TRAÇABILITE

Groupe-cible

- Toute personne nouvellement engagée ou débutante travaillant dans des entreprises de la filière viande.
- Toute personne devant opérer une reconversion interne.

Objectif

Permettre aux participants de travailler de manière autonome et efficace en acquérant ou en perfectionnant ses techniques professionnelles.

Contenu

Les crises dans l'industrie alimentaire connues dans les années " 90 " ont montré qu'en cas de nécessité, des denrées alimentaires doivent être rapidement retirées du marché et que la source de la contamination doit également être découverte.

L'Europe a, à ce sujet, édicté les lois suivantes :

- H1 : règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- H2 : règlement CE n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004, fixant les règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- H3 : règlement CE n° 857/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

La Belgique les a transposées par obligation dans sa loi étatique dans les arrêtés suivants :

- AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
- AR du 22/01/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.
- AM du 24/10/2005 relatif aux modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

Plus spécifiquement, la loi belge prévoit la législation suivante - l'étiquetage et la traçabilité :

- AR du 13/11/1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
- le règlement CE n° 1760/2000 du 17/07/2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et produits à base de viande bovine.



INFORMATIONS PRATIQUES

prix	gratuit
coûts salariaux CEP	CEP possible en combinaison avec d'autres modules de Formations spécifiques du secteur alimentaire (voir page 21)
participants	minimum 3 - maximum 8 (max. 3 par entreprise)
renseignements	www.ipv-ifp.be - Tél 02/52 88 945 - valsami.alexandra@ipv-ifp.be

lieu	durée	organisateur	référence
Villers-le-Bouillet	16 h	Epicuris	IFP/091/41/1173/14926/01
Charleroi, Dinant, La Louvière, Libramont, Mons, Tournai et Verviers		Institut wallon de Formation en Alternance et des PME (IFAPME)	

SUR MESURE – Cette formation peut être organisée sur mesure pour votre entreprise.

intervention de l'IFP	L'organisme de formation facture directement à l'entreprise qui peut récupérer une partie des coûts de formation via l'IFP: 360 EUR par jour à partir de 3 participants (si 1 ou 2 participants, les subsides sont respectivement de 120 ou 240 EUR par jour). L'IFP ne paie en aucun cas plus que le montant de la facture hors TVA.
coûts salariaux CEP	Une partie des coûts salariaux peut être récupérée par une attestation CEP (Congé Education Payé - voir page 21).
infos supplémentaires	Michel Delveaux - 0473/654 246 - delveaux.michel@ipv-ifp.be

INFORMATIONS GENERALES FORMATIONS INTER ORGANISEES PAR L'IFP

Conditions de participation aux formations inter organisées par l'IFP

- les membres de votre personnel ressortent de la CP 118 (ouvriers), de la CP 220 (employés) ou bien sont des intérimaires (ce qui est en général le cas si le numéro ONSS de votre entreprise commence par l'un des indices suivants : 048, 051, 052, 058, 158, 258, 848)
- le formulaire d'inscription - dûment complété - est retourné à l'IFP ;
- la formation a lieu pendant les heures de travail ou si ce n'est pas le cas, les heures de formation sont alors rémunérées ou récupérées.

Comment s'inscrire ?

Les inscriptions aux formations inter organisées par l'IFP se font exclusivement par écrit,

- à l'aide du formulaire d'inscription «Formations inter organisées par l'IFP», inclus dans la présente brochure,

– ou par notre site web : www.ipv-ifp.be

Après réception de ce document, nous vous envoyons une lettre de confirmation, accompagnée de plus amples informations pratiques.

L'inscription n'est définitive qu'après la réception de cette lettre de confirmation.

Facturation et paiement

Pour les formations payantes, vous recevrez la facture à la fin de la formation.

*Les formations inter organisées par l'IFP ne peuvent pas être payées par **chèques formation**.*

Annulation ?

Toute annulation d'inscription intervient uniquement par écrit et au plus tard une semaine avant le début de la formation. Passé ce délai, toute annulation ou absence sans justificatif valable sera sanctionnée :

- pour une formation payante, par le montant intégral de l'inscription
- pour une formation gratuite, par une somme minimale de € 100 par personne et par jour.

L'IFP se réserve le droit d'annuler une formation si le nombre requis de participants n'est pas atteint ou en cas de force majeure (par ex. maladie de l'instructeur). L'IFP ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages qui s'ensuivraient.

Evaluation

A l'issue de chaque formation, il est demandé aux participants de compléter un formulaire

d'évaluation. Les résultats de ces évaluations permettent alors selon la nécessité d'adapter les formations.

Attestation

Au terme de la formation, les participants reçoivent sur demande une attestation pour la formation suivie.

Remboursement des frais salariaux - CEP

En tant qu'employeur, une part importante des coûts salariaux vous est remboursée pour les heures que vos travailleurs passent en formation. Les principales conditions pour récupérer les coûts salariaux sont les suivantes :

- le travailleur suit minimum 32h de formation d'une même filière, endéans 365 jours consécutifs
- et**
- la formation suivie correspond à un programme reconnu pour le CEP.

Vous ne connaissez pas le montant du remboursement au moment où vous introduisez la demande. Le remboursement est limité à un montant forfaitaire par heure de congé-éducation. Ce montant est déterminé selon une certaine formule fixée par arrêté royal.

Si votre entreprise peut bénéficier du CEP, l'IFP vous le communiquera automatiquement après la formation. L'IFP vous procure les attestations souhaitées contre le paiement de € 25 par attestation, à titre de frais administratifs. Conseil : vous pouvez communiquer les heures de formation à votre secrétariat social à l'aide des documents de prestations

Pour plus d'infos sur le CEP

Consultez notre site web à l'adresse suivante : www.ipv-ifp.be/cep

