



**LC FORMATIONS**  
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

# MATURATION DE LA VIANDE



# FORMATION MATURATION DE LA VIANDE

## ➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

- Comprendre les principes et techniques de maturation de la viande.
- Maîtriser les différentes méthodes de maturation (sèche, humide, etc.).
- Connaître les effets de la maturation sur la tendreté, la saveur et la qualité de la viande.
- Optimiser les pratiques de maturation pour répondre aux exigences des consommateurs et du marché.

## ➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : Développer les compétences des professionnels de la boucherie, de la restauration ou de l'industrie agroalimentaire en matière de maturation et de traitement de la viande.

## ➔ PUBLIC

Bouchers, restaurateurs, chefs, professionnels de l'industrie agroalimentaire, ou toute personne souhaitant approfondir ses connaissances en maturation de la viande.

## ➔ PRÉ-REQUIS

Une première expérience dans le domaine de la boucherie ou de la restauration est recommandée.

## ➔ DURÉE

Cette formation se déroulera en 40 heures sur 5 jours.  
Horaires et Dates : Voir convention de formation.

## ➔ TARIF

Sur demande.

## ➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.  
Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant de le début de l'action de formation.



# **FORMATION MATURATION DE LA VIANDE**

## **➔ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT**

### **MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES**

- Cours théoriques et ateliers pratiques de maturation.
- Dégustations comparatives de viande maturée.
- Programme de formation détaillé remis aux stagiaires.

**SUPPORTS PÉDAGOGIQUES** : Fiches techniques, vidéos explicatives, et études de cas.

**PRISE EN COMPTE DU HANDICAP** : Les personnes en situation de handicap peuvent rejoindre la formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

### **COMPÉTENCES DES FORMATEURS**

Les formateurs sont des experts en boucherie, en traitement de la viande et en gestion des produits carnés, avec une forte expérience dans les techniques de maturation.



# **FORMATION MATURATION DE LA VIANDE**

## **➔ CONTENU DE LA FORMATION**

### **PARTIE 1 - FONDAMENTAUX DE LA MATURATION DE LA VIANDE (5H)**

- Les bases biologiques de la maturation : processus enzymatiques et dégradation des protéines
- Différents types de viande et leur aptitude à la maturation
- Impact de la maturation sur la tendreté et la saveur

### **PARTIE 2 - MÉTHODES DE MATURATION (10H)**

- Maturation sèche : processus, conditions et équipements nécessaires
- Maturation humide : avantages et inconvénients par rapport à la maturation sèche
- Comparaison des méthodes : choix en fonction des produits et du marché

### **PARTIE 3 - CONTRÔLE DES CONDITIONS DE MATURATION (10H)**

- Importance du contrôle de la température, de l'humidité et du flux d'air
- Gestion des durées de maturation en fonction du type de viande
- Prévention des risques sanitaires : hygiène et sécurité

### **PARTIE 4 - OPTIMISATION DE LA MATURATION POUR LA QUALITÉ (5H)**

- Influence de la maturation sur la couleur, la texture et le goût de la viande
- Ajustements des techniques de maturation en fonction des préférences des consommateurs
- Identifier les viandes idéales pour la maturation longue

### **PARTIE 5 - TECHNIQUES PRATIQUES ET DÉGUSTATION (10H)**

- Mise en œuvre des techniques de maturation en atelier
- Comparaison de viandes maturées (temps de maturation, méthode utilisée)
- Dégustation guidée pour évaluer les différences de qualité et de saveur



# **FORMATION MATURATION DE LA VIANDE**

## **➔ SUIVI ET ÉVALUATION**

### **EXÉCUTION DE L'ACTION**

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur.
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation avec assiduité.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)**

- Évaluations continues à travers des ateliers pratiques et des dégustations.
- Évaluation finale sur la capacité à maîtriser les techniques de maturation et à les appliquer dans un contexte professionnel.



**LC FORMATIONS**  
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

---

LC FORMATIONS

50 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES 75008 PARIS  
SIRET 88379731800036 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 € - NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318  
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°11757183875 DU PRÉFET DE RÉGION D' ÎLE-DE-FRANCE