



LC FORMATIONS

CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

MATURATION DE LA VIANDE

CONTACT / RENSEIGNEMENT :

CASTILLON LAURÈNE, 06.69.23.18.16
CONTACT@LC-FORMATIONS.FR



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

5 IMPASSE DES MOUETTES 30220 SAINT LAURENT D'AIGOUZE
SIRET 88379731800028 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 €- NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°76300463930 DU PRÉFET DE RÉGION D'OCCITANIE