

## PRÉSENTATION GÉNÉRALE DES 2 MODULES DE COURS EN LIGNE

### 1. Préambule

Ces cours en ligne, modules de formation, ne rentrent pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donneront pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

### 2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

### 3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler).

### 4. Niveau des cours en ligne

Niveau CAP et BEP. Ces cours s'adressent aux débutants.

### 5. Temps de réalisation de chaque module de cours en ligne

3 heures de visionnage en moyenne par module.

## OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE DÉCOUVERTE

### 3.0 GA400 - À LA DÉCOUVERTE DE LA TRANSFORMATION DES VIANDES

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• lister les animaux de rentes utilisés pour produire la viande ;</li><li>• définir les différentes transformations de la viande ;</li><li>• citer les composants de la viande ;</li><li>• décrire les principaux produits issus de la transformation de la viande ;</li><li>• énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de la transformation de la viande ;</li><li>• citer les caractéristiques principales de la filière viande française.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Production et caractéristiques des matières premières</li><li>2. Les trois transformations de la viande</li><li>3. Composition de la viande et des aliments</li><li>4. Les principales familles de produits carnés transformés</li><li>5. Hygiène et sécurité</li><li>6. Filière de la viande française</li></ol>

## OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE INTRODUCTIF

### 3.0 GA401 - INTRODUCTION À LA TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION DES VIANDES

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• expliquer le déroulement des 3 transformations successives de la viande ;</li><li>• définir la viande fraîche et les différents morceaux qui la composent ;</li><li>• lister les différentes préparations fraîches et exprimer les étapes qui permettent leur qualité ;</li><li>• décrire comment sont fabriquées les différentes charcuteries ;</li><li>• définir le rôle du sel dans la viande et dans les produits issus de sa transformation ;</li><li>• définir les différents additifs utilisés dans les viandes transformées.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. La première transformation des viandes : l'abattage</li><li>2. La deuxième transformation des viandes : la découpe</li><li>3. La troisième transformation des viandes</li><li>4. La viande fraîche</li><li>5. Les préparations fraîches des viandes</li><li>6. Les charcuteries</li><li>7. Les salaisons</li></ol>

# APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



[www.webalim.fr](http://www.webalim.fr)

