



Cours d'appoint en boucherie



Centre Calixa-Lavallée

| Les objectifs | |
|----------------------|--|
| Objectif 1 | <p>Préparer des coupes de détail d'une viande spécialisée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Application adéquate des techniques de coupe et de préparation • Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement • Prise en considération des points de repère des coupes de détail • Conformité des coupes de détail • Respect des critères de qualité des coupes • Identification précise des coupes de détail • Association juste des modes de cuisson aux coupes de détail |
| Objectif 2 | <p>Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail d'une viande spécialisée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux des emballages • Respect des règles de présentation • Respect des règles gouvernementales d'emballage et d'étiquetage |
| Objectif 3 | <p>Préparer des produits de charcuterie industriels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conformité des produits avec les exigences |
| Objectif 4 | <p>Préparer des saucisses fraîches</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux des ingrédients. <p>Application appropriée des modes de préparation</p> |
| Objectif 5 | <p>Relever l'information complémentaire figurant dans les dessins techniques</p> |

Pour plus amples informations vous pouvez communiquer avec le centre correspondant ou appelez au 514 353-4636.