

EVISCERATION ET DECOUPE D'UN SANGLIER DANS LE RESPECT DES REGLES D'HYGIENE



DATE :

Vendredi 30 Juin
(9h15 - 19h30)

OBJECTIF : permettre aux chasseurs formés à l'examen initial d'assister à une démonstration pratique relative à l'éviscération et à la découpe de détail d'un sanglier dans le respect des règles d'hygiène.

PUBLIC : chasseur ayant déjà suivi la formation « Examen initial du gibier sauvage et hygiène alimentaire »

PROGRAMME

Accueil des participants au siège de la Fédération des chasseurs de la Saône et Loire à VIRE et départ en autocar, direction l'Institut de formation des personnels du ministère de l'agriculture (INFOMA) situé à CORBAS (69).

Pendant le trajet : rappels réglementaires et retour d'expériences sur les examens initiaux pratiqués par les chasseurs formés à l'examen initial.

Arrivée à l'INFOMA et déjeuner près de l'INFOMA.

13 h – 17 h : Formation Eviscération et découpe d'un sanglier dans le respect des règles d'hygiène

- Accueil par Pierre ZACHARIE et Eugène MERTZ : échanges sur l'importance de l'examen initial du gibier tué à la chasse et des règles d'hygiène
- En salle de travaux pratiques (chasseur équipé d'une tenue de protection) :
 - éviscération d'un sanglier par le formateur dans le respect des règles d'hygiène
 - découpe de la carcasse en morceaux prêts à cuisiner

Retour au siège de la Fédération des chasseurs de la Saône et Loire à VIRE.

NOMBRE DE PLACES : 15	RESPONSABLE DE FORMATION : Peggy GAULTIER <i>Suppléant : Vincent AUGAGNEUR</i>
INFOS PRATIQUES : Lieu de départ : siège de la FDC 71 (Viré) Règlement lors de l'inscription de la somme de 50 € couvrant les frais de la formation dispensée à l'INFOMA et le repas du midi Les frais liés au transport sont pris en charge par la FDC 71	INTERVENANTS : Peggy GAULTIER (FDC 71) Pierre ZACHARIE (INFOMA) Eugène MERTZ (boucher, formateur référent à l'examen initial)

CONTACTS : Peggy GAULTIER au 03 85 27 92 75 (programme)
ou Marion DANANCHET au 03 85 27 92 71 (inscription)