



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



OBJECTIFS

Permettre aux chasseurs 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.

Elle se déroule sur une 1/2 journée (session de 3h30).



PEGGY GAULTIER

Formatrice



IVAN GAILLARD - I. COM'VIANDES

Intervenant

**7 mars
8H30 ou 13H30**

VIRÉ

PROGRAMME

En salle

- Rappels réglementaires sur la cession du gibier tué à la chasse et sur sa transformation
- Principaux points relatifs à l'hygiène
- Sanglier : notions d'anatomie

Dans le manège non chauffé

- Eviscération d'un Sanglier par le formateur
- Examen de la carcasse et des viscères
- Prélèvements pour la recherche de trichines
- Découpe de la carcasse en morceaux prêts à cuisiner par le formateur

Places par session

12

OUVERTURE

Chasseurs

Infos

Programme : Peggy GAULTIER // 03.85.27.92.75

Inscription : Aurélie MASELLI // 03.85.27.92.71