

# Connaissance des produits carnés

Visuel à définir

## Objectifs

- > Développer et approfondir les connaissances techniques et commerciales spécifiques à la filière viande afin de dynamiser commercialement son activité.
- > Connaître les différentes familles de viande
- > Savoir parler des qualités organoleptiques et nutritionnelles des produits carnés

## Publics

- > Commerciaux du secteur charcuterie traiteur
- > Responsables de magasin traditionnel
- > Managers et employés de rayon boucherie / charcuterie
- > Professionnels des métiers de bouche
- > Charcutiers, traiteurs

## Programme

- > **La filière viande et charcuterie :**
  - Les chiffres clés de la production
  - Les chiffres clés de la transformation
  - Le consommateur, tendances et évolution des modes de consommation
- > **Classification des produits :**
  - Charcuterie cuite, sèche
  - Salaison
  - Traiteur chaud, froid
- > **La technologie produits :**
  - Diagramme de fabrication des différents produits
  - Classification et familles produits
- > **La spécificité des signes officiels de qualité des produits**
- > **La rôtisserie**
- > **La dynamisation commerciale du produit :**
  - L'implantation et assortiments
  - L'animation thématique en entreprise de distribution
  - La régionalisation et saisonnalité des familles de produits
  - La vente au rayon traditionnel

Visuel à définir

Notes .....

.....

.....

.....

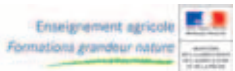
## Organisation

- > **Durée :** 7 heures
- > **Lieu :** en entreprise, en atelier, en magasin, en salle de formation
- > **Support de formation :** Diaporama
- > **Date, tarif :** nous consulter

Rhône-Alpes



Établissement Public Local  
d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole



Montbrison-Précieux • St-Genest-Malifaux • Tél. 04 77 97 72 00 • Fax 04 77 97 72 09  
Courriel : epl.montbrison@educagri.fr • [www.legtamontbrison.educagri.fr](http://www.legtamontbrison.educagri.fr)