Parage Bœuf et initiation au désossage vertical

Non-certifiante | Contrat pro.

Réf. : 26206508F — Mise à jour : 29 avril 2026

Organisme responsable : **AGRO FORMATION**

Présentation de la formation

Objectifs

A l'issue de la formation, le/la participant(e) sera capable :

- De parer des avants de bœuf sur une ligne de production agro-alimentaire,
- De mettre en pratique les modules théoriques suivis durant la formation,
- De travailler en toute sécurité en respectant les règles de santé, sécurité et hygiène,
- De connaître l'anatomie des muscles du bœuf,
- De savoir affûter et affiler un couteau et d'en connaître les effets sur la qualité du travail et la santé de l'opérateur.
- Intégrer l'activité physique à son quotidien personnel et professionnel.
- Comprendre les concepts du désossage verticale

Programme

Intégration formation (7 heures)

- Accueil et présentation
- Positionnement
- Partie administrative
- Connaître le secteur de l'Industrie Agro-Alimentaire
- Présentation de l'entreprise partenaire et EPI
- Savoir être, posture professionnelle et règles
- Présentation du bilan de prévention santé

Santé, Sécurité & Hygiène en industrie agro-alimentaire(14 heures)

- Les différentes règles de sécurité dans l'entreprise
- Les principaux risques dans métier désosseur/pareur et comment les prévenir :
- Connaître et utiliser les bons gestes au regard de l'économie d'efforts
- Les équipements de protection individuelle
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au regard de la sécurité alimentaire
- Qualité et normes
- Analyser les dangers et points critiques pour leurs maitrises

Affutage / Affilage(7 heures)

Anatomie et connaissance du boeuf(4 heures)

- Connaître les pièces et muscles du Bœuf
- Mieux connaître le produit travaillé

Education sportive et posture(14 heures)

- Sensibilisation à l'importance de l'activité physique pour la santé et le bien-être, en complément de l'activité professionnelle. Elle aborde les bienfaits physiques et mentaux du mouvement, les risques de la sédentarité, l'équilibre postural, l'anatomie,

la nutrition, ainsi que des exercices simples et progressifs à réaliser au quotidien. Les stagiaires expérimentent des routines accessibles, en binôme ou sur chaise, et suivent un programme entre les 2 journées pour renforcer leur autonomie.

Garanti 100% viande de Bœuf (3 heures)

- Application de la démarche « Garanti 100% viande de boeuf »

Bilan prévention santé et suivi (7 heures)

- Dans le cadre du parcours de formation, un déplacement est organisé à la CPAM afin de réaliser un bilan de prévention santé complet et individuel.

Parage avant de bœuf et initiation au désossage verticale (196 heures)

- Mise en pratique en conditions professionnelles

Alternance sur le site de SVA

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

D1101 — Boucherie

H2101 — Abattage et découpe des viandes

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2276600S	Présentiel	Trémorel	01/06/2026	29/01/2027

Source : GREF Bretagne #26206508F