



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

LES VOLAILLES

Examen visuel à cru



Objectifs

► Appréhender la filière volailles ► Maîtriser les critères d'examen visuel des volailles ► Utiliser un vocabulaire adapté pour qualifier un jugement ► Reconnaître les principaux défauts.

Contenu

La filière volaille en France (AOP, IGP Label Rouge, Bio et production standard) et la volaille de chair. Présentation générale, histoire, poids économique, organisation.

L'anatomie d'une volaille. Anatomie, type de présentation, classification.

Les défauts. Savoir les reconnaître et les attribuer à une étape de production.

Méthodologie d'évaluation. Les étapes, les critères à mesurer et les grilles utilisables. Entraînement à l'examen visuel à cru des volailles.

Pour qui ?

► Professionnels de la distribution, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme ► agents des collectivités territoriales et des organismes consulaires ► Professionnels de la filière avicole ► Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.

Pédagogie

► De nombreux exercices pratiques d'entraînement ► Visites commentées d'un élevage et d'une structure d'abattage de Volailles ► Echanges avec des producteurs de volailles.