



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# LA VIANDE BOVINE



## Objectifs

► **Pratiquer l'évaluation sensorielle** sur les viandes bovines ► **Appréhender les pratiques** des opérateurs ► **Utiliser un vocabulaire professionnel** ► **Apprécier les critères de qualité** des viandes bovines.

## Contenu

**La filière bovine en France** (AOP, IGP Label Rouge, Bio et production standard). Présentation générale, poids économique, éléments techniques et économiques.

**Méthodologie de la dégustation des viandes bovines.** Appréciation à cru des viandes, critères, grilles, entraînement. Méthodologie de la dégustation des viandes de bœuf cuites, critères, grilles et entraînement.

**Appréciation de la diversité au sein d'une même appellation.** Entraînement à la dégustation sur des viandes maturées.

## 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 bovine** ► **Toute personne souhaitant approfondir ses connaissances sur ce sujet.**

## Pédagogie

► De nombreux **exercices pratiques d'entraînement** ► **Visites commentées** d'une structure d'abattage ► **Echanges avec des producteurs** de viande bovine.