

Atelier découverte de la découpe et transformation de cochon fermier



Au cochon d'Avril

320 chemin de la Grange de Beaux

07440 Alboussière

06.85.65.50.26 avrild@hotmail.fr



Après une visite de l'atelier, un brief sur les règles d'hygiène strictes et l'équipement de travail, vous participerez à toutes les étapes de découpe et transformation des cochons.

Depuis la matière première en carcasse jusqu'au produit fini, par la pratique et l'observation, nous vous transmettrons des techniques, recettes et astuces basées sur un savoir-faire traditionnel.

Notre atelier de transformation a été construit en 2021, il est équipé d'une table centrale de découpe, d'un billot, d'un hachoir, d'un poussoir, d'un pétrin, de 2 sous-videuses, d'un four, d'une trancheuse, d'une cellule de refroidissement et d'une chambre froide avec chariots à carcasses.

Vous serez guidé par les conseils de Lionel charcutier diplômé et Avril éleveuse de cochons en plein air.

Les 2 repas pris en commun sont préparés à partir de produits transformés sur la ferme et locaux. Possibilité d'hébergement dans gîte attendant www.cochon-avril.fr/17.html

Durée : 1,5 jours (modulable en 1/2 journées). Coût : 170€ TTC (1 stagiaire par atelier). Température de travail : 8°C (prévoir des habits chauds)

Tenue de propreté et équipements de protection fournis

