



Techniques de découpe D'une carcasse de grand gibier



- ☐ Lundi 25 septembre à 14H00
- ☐ Lundi 23 octobre à 14H00
- ☐ Lundi 6 novembre à 14H00
- ☐ Lundi 20 novembre à 14h00

Coût 60 €
Durée 4 Heures

Indiquez votre ordre de préférence

Descriptif : Cette formation vous est proposée avec la participation d'un chasseur, boucher-formateur expérimenté, et il vous sera présenté :

- ⇒ Rappel des règles d'hygiène exigées lors de la manipulation de denrées alimentaires
- ⇒ Conservation, maturation de la viande ; cas du point d'impact de la balle
- ⇒ Démonstration de découpe sur daim dans l'atelier : conseils, matériel, techniques
- ⇒ Dénomination, tri des pièces, conditionnement et conservation ;
- ⇒ Partage d'expériences.

Public : Tout chasseur pratiquant ou souhaitant découvrir l'art et la manière de la découpe, dans le respect dû à la viande de gibier.

Lieu : Espace Venaison de la Fédération à Villy-le-Pelloux

ACCA, AICA, CP de (rayer l'inadéquat) : _____
Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville : _____
Mail : _____@_____
Téléphone : _____

Une convocation sera ensuite adressée à l'intéressé par mail et une attestation de formation remise à l'issue. Le nombre de place étant limité, le chèque sera encaissé une semaine avant la date de formation pour garantir votre inscription. Ainsi, aucun remboursement ne sera effectué sauf motif valable.

Signature

Pour valider l'inscription, joindre impérativement
un chèque de 60 € à l'ordre de la Fédération des Chasseurs