

TECHNOLOGIE CAP BOUCHER PARCOURS DE FORMATION LA VOLAILLE

Identifier les volailles au sein d'un laboratoire de découpe en respectant l'ordre chronologique de l'habillage et du bridage.

Les viandes de boucherie

- Cette ressource pédagogique est destinée aux personnes qui souhaitent devenir boucher ou connaître les viandes de boucherie.
- Idéale pour la formation continue, étudiée et élaborée méticuleusement selon les connaissances indispensables demandées lors du CAP boucher.
- Réalisée par Monsieur DEPOSE Alain formateur professionnel pour adultes diplômé d'état et supervisé par Monsieur BURY Daniel professeur en boucherie au CFA du MANS depuis 32 années.
- À partir du référentiel CAP boucherie



LES VOLAILLES

LES VOLAILLES A CHAIR BLANCHE	LES VOLAILLES A CHAIR BRUNE
<i>Poulet, coquelet, chapon, poularde, coq, poule, dinde.</i>	<i><u>Pintade, pigeon, canard, oie.</u></i>

La qualité des volailles dépend de :

La race La nourriture

Le mode d'élevage Les conditions d'abattage

L'âge Le mode de conservation

Comment reconnaître une volaille de bonne qualité ?

La conformation l'odeur doit être agréable

Elle ne doit pas présenter de blessure elle doit être correctement plumée

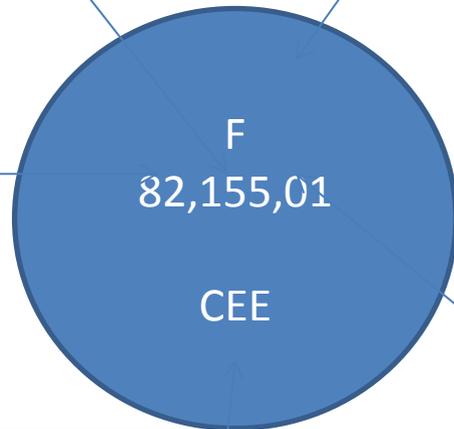
LES VOLAILLES

- **ESTAMPILLAGE SANITAIRE**

- L'abattoir doit être aux normes rigoureuses d'hygiène. Si les animaux sont jugés aptes pour la consommation, il sera apposé sur chaque volaille deux estampilles.

- 2eme nombre N° de la commune

Pays d'origine



1er nombre N° du département

Communauté économique européenne

3eme N° l'abattoir ou la bête à été abattu

LES VOLAILLES

- **Les volailles sont classées en 3 classes identifiées par une lettre affichées sur la volaille**
- ***La classe A*** : La volaille a un très bel aspect et ne présente aucune blessure
- ***La classe B*** : La volaille peut avoir quelques blessures
- ***La classe C*** : ces volailles ne peuvent être vendues au public elles seront transformées en usine
- (fonds, gelée, potage, découpe)
- **COMMERCIALISATION**
- En fonction de l'élevage la qualité des volailles varie. On attribue à certaine volaille
- un label ou l'appellation d'origine contrôlée ***(volaille de Bresse uniquement)***
- **Les emballages des volailles portent les indications obligatoires suivantes**
- ***La référence de l'abattoir*** ***Le nombre de pièces***
- ***La référence du producteur*** ***Le mode de conservation***
- ***Le poids du colis*** ***La classe de qualité***
- ***La date d'abattage*** ***Le calibre de poids***

HABILLER LES VOLAILLES

- **PREPARATIONS PRELIMINAIRES**
- Avant toute préparation en cuisine la volaille sont : **HABILLEES**
- **Plumées Flambées**
- **Vidées Parées**
- Une fois fini l'habillage l'on conserve les abattis
- **Le coup** _____ **Les pattes (sans écailles)**
- **Le cœur** _____ **La crête**
- **Le gésier nettoyé** _____ **Le foie**
- **Les ailerons**
- **LORS DE L' HABILLAGE NE PAS OUBLIER DE RETIRER LES GLANDES SE TROUVANT SUR LE CROUPION;**

HABILLER LES VOLAILLES



1. Tenir la volaille par les ailes, la tête et les pattes et passer rapidement à la flamme pour éliminer le reste des duvets (étirer et flamber).



2. Sectionner les doigts. Ne garder que le doigt central (le plus long) et lui couper l'ongle (parer).



3. Sectionner la pointe du petit aileron (parer)



4. et le pouce (parer)



5. Placer la volaille sur la poitrine la tête face à soi. Tirer la peau autour du cou et inciser à partir de la naissance de l'aile vers la tête.



6. Dégager le cou (parer)



7. Trancher la tête (tout condamné à mort...) et couper le cou en biais, la lame vers le corps du poulet pour éviter qu'il ne subsiste une partie du cou proéminente (parer).



8. Maintenir la volaille sur le ventre et décoller les viscères thoraciques avec le doigt légèrement replié (vider)

HABILLER LES VOLAILLES



9. Retourner le poulet et décoller les viscères abdominales. Racler avec l'index en crochet pour dégager le gésier, le cœur



10. La rate et le foie bien rouge et luisant. Attention à ne pas percer la poche de fiel (partie verte) car la chair deviendrait amère.



11. Mieux vaut contrôler de visu et éventuellement rincer pour ôter les dernières traces sanguinolentes qui peuvent subsister



12. En haut les ailerons, à gauche le cou, à droite le foie et sa poche de fiel, le gésier, le cœur et les poumons : les [abattis](#) !

BRIDER LES VOLAILLES

- BRIDER c'est ficeler une volaille avec une aiguille.



1. Placer la volaille sur le flanc, les cuisses à gauche et piquer au travers de la cuisse.



2. Traverser jusqu'à la deuxième cuisse...



3. puis retourner la volaille, les ailes à droite.

BRIDER LES VOLAILLES



4. et transpercer de la même manière mais en prenant la peau du cou repliée sur la colonne vertébrale (afin de fermer le trou créé lors du vidage).



5. La ficelle ressort pour un côté de la cuisse, pour l'autre de l'aile. Soulever la volaille pour tirer la ficelle...



6. et faire un nœud très serré



7. Insister sur le nœud (la ficelle doit être aussi tendue qu'une corde de guitare)



8. Piquer à nouveau au travers des tendons des pattes...



9. ... et traverser.

BRIDER LES VOLAILLES



10. Ici les pattes sont repliées pour un bridage en entrée (poêlage, cocotte...



11. Ici les pattes sont repliées, troussées (on a incisé les tendons de l'articulation pour éviter que les pattes ne se replient et rentré les articulations dans la peau incisée) pour cuire en cocotte, poêler, [pocher](#).



12. Là, les pattes (préalablement nettoyées par un passage à la flamme et frottées au torchon) sont dressées pour la présentation en "rôti". Protéger les pattes par du papier aluminium, pour éviter une trop forte coloration.

LE POULET LABEL ROUGE

- **UNE DURÉE D'ÉLEVAGE DEUX FOIS PLUS LONGUE QUE CELLE DES POULETS STANDARDS**

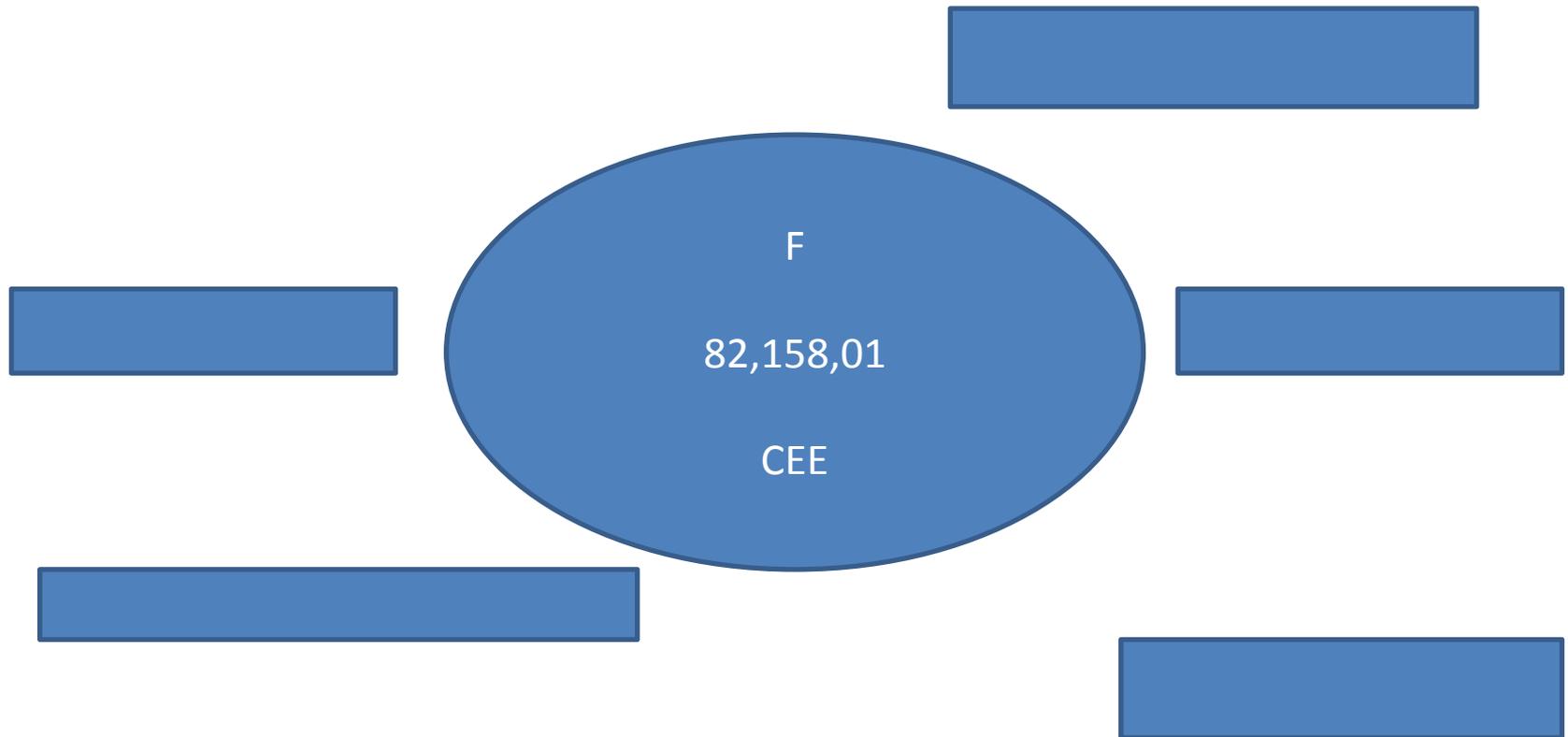
Les volailles Label Rouge sont :

- issues de souches sélectionnées, réputées pour leur rusticité et leur croissance lente ;
- **élevées en plein air** sur des parcours herbeux.
- **nourries à partir de céréales** (au minimum 70 %), sans ajout de farines ni de matières grasses animales, ce qui est primordial quand on sait que la qualité et le goût d'une volaille dépendent essentiellement de son alimentation ;
- **abattues à un âge** d'environ deux fois celui d'une volaille de qualité standard ;
- **offrent une garantie de fraîcheur** puisque les conditions sanitaires, de l'élevage au lieu de vente, sont systématiquement contrôlées ;
- répondent à des règles strictes en matière de conditions d'élevage, d'alimentation et de préparation à la distribution, dont l'application est contrôlée par des organismes extérieurs et indépendants agréés par l'Etat ;
- **offrent une garantie de traçabilité** : chaque poussin dès sa naissance est identifié par un "certificat d'origine", mentionnant les coordonnées de l'éleveur, l'alimentation absorbée par la volaille, le jour et le lieu d'abattage.



EXERCICE 1

- REMPLIR L' ESTEMPILLE



Exercice 2

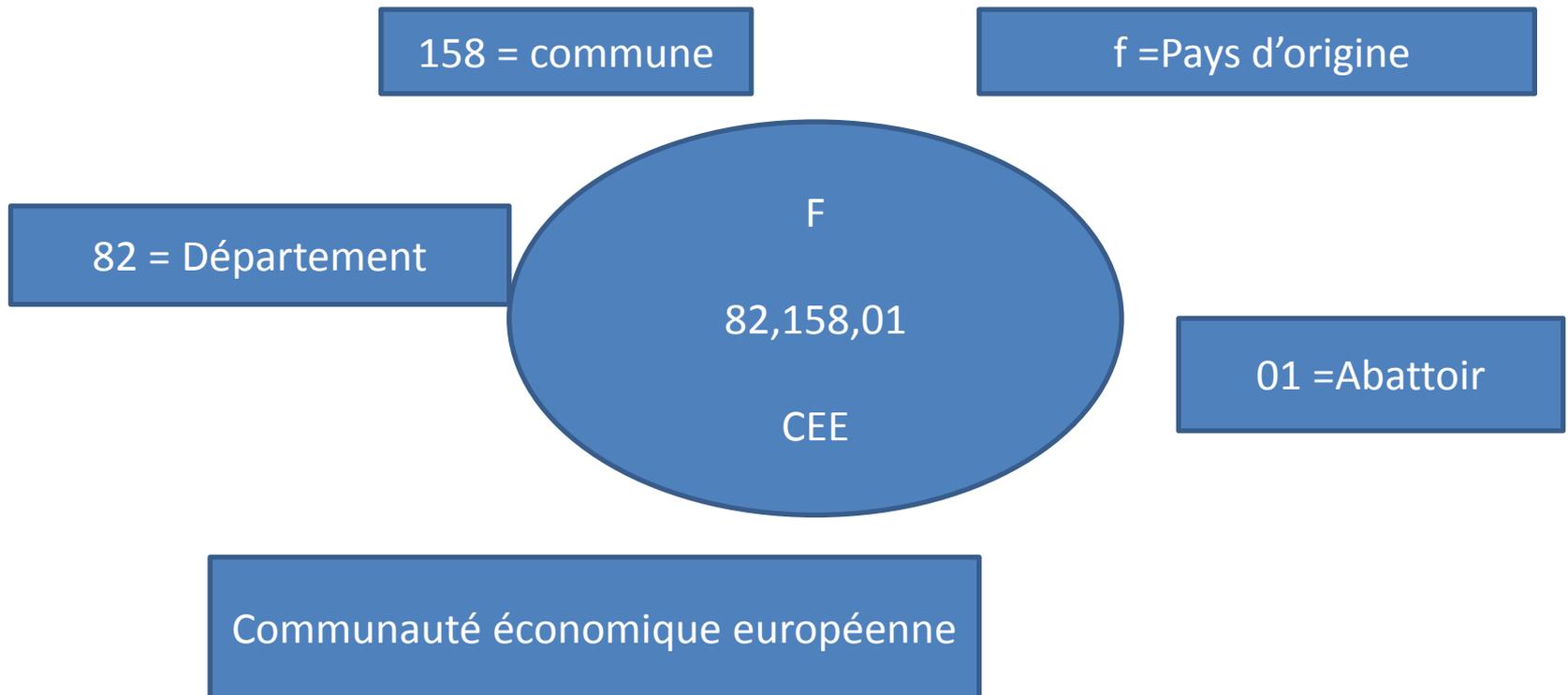
- Que signifie habiller une volaille ?
- Que signifie brider une volaille ?
- Que représente logo ?



évaluation

- Décrire l'ordre chronologique de l'habillage
- Décrire l'ordre chronologique du bridage
- Citez les critères de qualités permettant d'obtenir le label rouge.
- Quels types de volailles existe-t-il ?
- Que représente les abatis ?

Corrigé 1



Corrigé 2

- Que signifie habiller une volaille ?
- Préparer la volaille(*Plumées Flambées*
- *Vidées Parées*)(
- Que signifie brider une volaille ?
- C'est ficeler une volaille avec une aiguille
- Que représente logo ?
- Le label rouge une volaille de garantie

corrigé

- Décrire l'ordre chronologique de l'habillage
- Plumée, flamber, parer et vider
- Décrire l'ordre chronologique du bridage
- Piquer les cuisses, les ailes, prendre la peau du cou, ficeler la bride, piquer de nouveau au niveau des tendons, inciser les tendons.
- Citez les critères de qualités permettant d'obtenir le label rouge.
- L'élevage, la durée de vie, l'alimentation, la traçabilité, l'emballage.
- Quels types de volailles existe-t-il ?
- Les volailles à chair blanche et brune
- Que représente les abatis ?
- Les abats de la volaille (foie, cou, cœur, etc.)