

## LA PLATE-FORME TECHNOLOGIQUE PYRAGENA - ARZACQ - 64

**PYRAGENA** est une plate-forme technologique qui a pour missions de :

- **Mettre en place des expérimentations** sur les matières premières et les procédés de fabrication, en collaboration avec des centres de recherches techniques et universitaires ou à la demande spécifique d'entreprise
- **Vulgariser les techniques** nouvelles de transformation des produits frais, des produits secs et cuits
- **Former des professionnels**, des nouveaux salariés, des étudiants de l'ensemble de la filière viande et produits carnés

**La plate-forme technologique** de 2000 m<sup>2</sup> pour la transformation des viandes en produits frais, cuits et secs, dispose de l'agrément CEE sur le plan sanitaire et comprend :

- Un atelier de **découpe de carcasses** (animaux de boucherie)
- Un atelier de **préparation froide** : hachoir, cutter, mélangeur, poussoir, baratte
- Un atelier de **préparation chaude** : marmites, cellule de cuisson mixte, cellule de refroidissement, autoclave, sertisseuse, mise sous vide, capsuleuse
- Des équipements de **transformation de produits secs** (jambon de Bayonne IGP, saucissons et autres salaisons sèches du Sud-Ouest) : saloir, salles de repos, étuve, séchoirs
- Un atelier de **désossage**, parage et conditionnement de jambons secs : coupe jarret, table de pré-désossage, machine à désosser, à coudre, presse, mise sous vide

**PYRAGENA** met à disposition de ses stagiaires :

- **Un ensemble d'équipements pédagogiques**

- \* salle de cours : capacité 20 personnes avec matériel : tableaux, rétro et vidéo-projecteurs
- \* auditorium : capacité 60 personnes avec caméras vidéo reliées aux ateliers de transformation
- \* salle de conférence : capacité 150 personnes

- **De matériel pédagogique**

**Le matériel** nécessaire à la réalisation de la formation **est mis à la disposition des stagiaires** :

- \* **Transparents, vidéos, vidéoprojections** pour la formation théorique
- \* **Classeurs pédagogiques** : hygiène alimentaire, conserve, salaison sèche
- \* **Remise de documents de synthèse** : à l'issue de chaque formation, un dossier pédagogique est remis aux participants
- \* **Matériel professionnel** permettant d'effectuer des démonstrations, des travaux pratiques dans les

ateliers :

- Vêtements de travail, bottes blanches
- Petits équipements : couteaux, gant, porte couteaux...
- Equipement de travail et de sécurité : tablier de protection, casque...
- Equipement d'affûtage
- Colorimètre MINOLTA, Centrales de mesure



### **PYRAGENA**

- N° de déclaration d'existence : **72 64 01704 64** (1999)
- Agrément Formation CRAM / MSA en **Prévention des risques professionnels** : "Démarche du couteau qui coupe" (**référencement national**)
- **Centre d'examen** pour les épreuves pratiques du BTS IAA