



Optimiser le process de fabrication de ses produits de charcuterie

Objectifs

Compétences visées

- Mieux comprendre les principes généraux de la fabrication des produits de charcuterie de l'entreprise
- Définir, pour ses procédés, les axes de progrès en tenant compte des nouvelles méthodes et des nouvelles technologies

Pour qui ?

- Les responsables Qualité, Production des entreprises de transformation
- Les responsables R&D
- Leurs collaborateurs

Prérequis
Aucun

Points forts

- Formation construite sur le cas de l'entreprise : processus et produits
- Apports s'appuyant sur des études et avancées récentes dans les domaines d'expertises de la qualité et de la R&D

Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

TPCHEN

Programme

Apports illustrés par les observations et enregistrements réalisés au préalable sur les procédés et les produits de l'entreprise

Matières premières

- Fonctionnalités
- Qualités technologiques

Ingrédients & additifs

- Rôles technologiques et formulation (réglementation ...)
- Nouveaux composés : substituts du chlorure de sodium et des ingrédients allergènes ; réduction de la teneur en nitrite ...

Revue des procédés et nouvelles technologies (matériel et méthode)

Appréciation des produits : méthodes instrumentales de mesure

- Texture
- Couleur ...

Nouveaux produits : tendances et études récentes

Autre formateur

Thierry Lhommeau (Ifip)

1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Jean-Luc Martin (Ifip)

- Technologie des produits de charcuterie

