



Connaître la technologie des charcuteries cuites

Objectifs

Compétences visées

- Acquérir les principes généraux de la fabrication des charcuteries cuites : pâtés, rillettes, saucisses, charcuterie pâtes fines/gros grains ...
- Mieux comprendre les processus de fabrication de son entreprise

Pour qui ?

- Les responsables de ligne
- Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison

Prérequis
Aucun

Points forts

- Formation sur mesure adaptée au processus et produits de l'entreprise
- Apports et mise en pratique modulables en fonction des besoins exprimés par les responsables de l'entreprise

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)

Programme

Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces apports peuvent être illustrés par des observations et enregistrements préalablement réalisés en conditions normales de production.

Matières premières : origines et qualité

- Ingrédients & additifs : rôles technologiques et conditions d'utilisation (Code des usages de la charcuterie)
- Sel, nitrites, polyphosphates
- Sucres, liants, gélifiants, stabilisateurs, réducteurs et antioxydants

Mise en œuvre et suivi des fabrications : description des procédés et schéma de vie détaillé

- Formulation
- Hachage, cutterage, mélange
- Embossage, mise en forme
- Traitements thermiques : étuvage, cuisson

Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication

Mise en pratique avec accompagnement sur le site de production

- Tri des matières premières
- Suivi de process avec identification des axes de progrès
- Repérage des défauts de fabrication

Formation Pratique

1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Jean-Luc Martin (Ifip)

- Technologie des produits de charcuterie

