



## Connaître la technologie des saucissons secs

### Objectifs

#### Compétences visées

- Acquérir les principes généraux de la fabrication des saucissons secs
- 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

### 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)

**600 €**

(prix net)

TCHSS

### 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 des maigres et des gras
- Boyaux et enveloppes

#### Ingrédients & additifs : rôles technologiques et conditions d'utilisation

- Sel, nitrates-nitrites
- Antioxydants
- Ferments, sucres

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

- Hachage, mélange
- Embossage
- Etuvage, séchage

#### 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

#### Autre formateur

Thierry Lhommeau (Ifip)

**1 jour**

**19 novembre 2020**

**Lyon (69)**

#### Responsable de la formation

**Jean-Luc Martin (Ifip)**

- Technologie des produits de charcuterie

