

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES SAUCISSONS SECS - 2023 —



LHOMMEAU Thierry
Ingénieur d'étude - Expert
sur les technologies de
transformation des salaisons
sèches

Autres experts
MARTIN Jean-Luc

Classe virtuelle

Lieu de la formation

Tarif

**7 heures (9h à
12h30 les 28 et 29
novembre)
Formation à
distance
600 €**

Dates de la formation

Session n°1 28/11/2023 29/11/2023

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

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.

Risques liés à une mauvaise maîtrise technologique, accidents de fabrication - 1h00

Choix et préparation des matières premières - 1h00

Fabrication et embossage de la mée - 1h00

Choix et traitement des boyaux - 1h00

Maturation, étuvage, fumage - 1h30

Séchage et conditionnement - 1h30

Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication

Pour qui ? —

Les responsables de ligne,
Les responsables Qualité
Les agents de maîtrise et techniciens des
entreprises de charcuterie-salaison
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication
des saucissons secs
Mieux comprendre les processus de fabrication de
son 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)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Exposés et échanges
Exemples concrets



[Version en-ligne](#)