

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUITES - 2024 (SUR-MESURE) - INTRA —



MARTIN Jean-Luc
Ingénieur d'étude - Expert en
formulation et technologie
des produits carnés et de
charcuteries

Autres experts
JEUGE Sabine

Formation Présentielle 7 heures
Classe virtuelle

Pour qui ? —

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

Objectifs / Compétences —

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

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 cas concrets
Apports et mise en pratique modulables en fonction
des besoins exprimés



[Version en-ligne](#)

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.

Matières premières : origines et qualité - 3h00

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

Mise en oeuvre et suivi des fabrications : description des procédés et schéma de vie détaillé - 3h30

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

Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication - 0h30