

DÉCOUVRIR LES TECHNOLOGIES DES CHARCUTERIES CUITES - OPÉRATEURS PRODUCTION - 2026 (SUR-MESURE) —



HARLET Lauranne

Autres experts
JEUGE Sabine

Formation Présentielle 7 heures
Lieu de la formation sur site
Tarif sur demande

Pour qui ? —

Opérateurs de ligne
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 charcuteries cuites
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
Récupération des procédés de fabrication de l'entreprise pour adapter le contenu (produits / procédés) de la formation aux apprenants



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Matières premières carnées

- Présentation des pièces et caractéristiques des gras
- Qualité technologique (couleur, texture)
- Défauts matières premières

Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques
- Conditions d'utilisation

Description détaillée des procédés: saucisses et saucissons

cuits, pâtés, rillettes, jambon cuit

- Choix des matières premières
- Description et rôle de chaque étape
- Points de vigilance pour la maîtrise de la fabrication
- Apprécier des défauts de fabrication et actions correctives