

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUITES OPÉRATEURS- 2025 (SUR-MESURE)_7H —



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 ? —

Opérateurs de ligne
Les agents de maîtrise et techniciens des
entreprises de charcuterie-salaison
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en virtuel)

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication
des charcuteries cuites : jambons, 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

Module 3 et 4 : Processus technologique et opérationnel

Ce programme peut être couplé à celui de « Connaître la technologie
des charcuteries cuites Encadrants- 2025 (sur-mesure)_7h » qui est
centré sur la formulation, code des usages, maîtrise de la fabrication
(module 1 et 2)

*Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques, des
processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits.*

Module 3: Processus technologique (ex. jambon)

- Préparation
- Salage
- Malaxage
- Moulage
- Traitement thermique
- Démoulage
- Conditionnement

Module 4: Mise en oeuvre 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