

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES SAUCISONS SECS (SERVICES R&D, QUALITÉ, ACHATS) - 2026 —



JEUGE Sabine
Ingénierie - Responsable de l'atelier de technologie des produits du CIRI

Autres experts

HARLET Lauranne

Classe virtuelle

7 heures (2 sessions 14h 17h30)

Lieu de la formation

Tarif

Classe virtuelle
650 €

Pour qui ? —

Service Qualité

Service R & D

Service Achat, Commercial

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en classe virtuelle)

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication des saucissons secs

Comprendre les origines des non-conformités

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

Exercices pratiques

INTRA : Adaptation possible au procédé du site - si transmission des éléments



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 19/10/2026 20/10/2026

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème.

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires

Matières premières carnées

- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variations
- Qualité technologique du tissu gras
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de fabrication)

Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques: sel, nitrate, nitrites
- Conditions d'utilisation

Description du procédé

- Rôle de chaque étape: préparation des mélées, embossage, étuvage, séchage
- Points de vigilance pour la maîtrise de la production
- Maîtrise des non-conformités

Qualité & procédé

- Développement de l'aromatique
- Evolution des caractéristiques physico-chimiques
- Evolution microbiologique
- Les principaux défauts