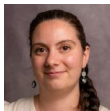


# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES SAUCISSONS SECS - 2024 (SUR MESURE) —



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

**Autres experts**  
MARTIN Jean-Luc

**Formation Présentielle**  
**Classe virtuelle**

**7 heures**

**Lieu de la formation**

**Présentiel ou  
classe virtuelle  
à définir**

**Tarif**

## 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 (8 en classe  
virtuelle)

## 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](#)

## 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.

*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**