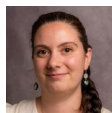


CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES SAUCISSONS SECS - 2025 (SUR MESURE) —



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.*

Définitions réglementaires et Code des usages

Matières premières

- Qualité technologique des viandes (pH, couleur...)
- Qualité du gras (composition, texture...)
- Cahier des charges approvisionnement
- Conséquences défauts/production

Ingédients et leur rôle

- Action et rôle technologique
- Sel, nitrate, nitrite...

Etapes de fabrication et évolution produits

- Préparation mée
- Etuvage
- Séchage

Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication et leurs causes