

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUITES - 2024 (SUR MESURE) - 14 HEURES —



MARTIN Jean-Luc
Ingénieur d'étude - Expert en
formulation et technologie
des produits carnés et de
charcuteries

Autres experts

JEUGE Sabine

Formation Présentielle 14 heures

Pour qui ? —

Les responsables de productions
Les agents de maîtrise et techniciens des
entreprises de charcuterie-salaison

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
Echanges



[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.*

Jour 1: Maîtrise des caractéristiques technologiques et défauts de fabrication: Matières premières, ingrédients et additifs, opérations unitaires - 7h00

- Rétention d'eau/rendements
- Couleur/goût
- Texture - tenue
- Stabilité microbiologique

Jour 2- Description des procédés et schémas de vie des produits: formulation, opérations unitaires - 7h00

- Saucisses fraîches (toulouse, chippolatas, merguez)
- Produits saumurés, demi-sel, fumés
- Produits à grains cutterés- hachés
- Produits injectés, malaxés (jambons cuits)
- Pâtés