

PARCOURS THÉORIQUE ET PRATIQUE SALAISONS SÈCHES - 2026



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

Autres experts

HARLET Lauranne

Formation Présentielle **14 heures**

Lieu de la formation **Labo Techno CIRI**
IFIP Romillé (35)

Tarif **1250 €**

Pour qui ? —

Les artisans transformateurs

Les éleveurs qui transforment à la ferme (circuits courts)

Les services R&D, qualité

Les nouveaux entrants en charcuterie salaisons

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication des salaisons

Comprendre la fabrication des saucissons secs

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 étude de cas

Fabrication en atelier (saucissons secs)



[Version en-ligne](#)