

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUTES_ENCADRANTS- 2025 _ 7H (SUR MESURE) —



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

Autres experts

JEUGE Sabine

Formation Présentielle
Classe virtuelle

7 heures

Lieu de la formation

**Classe virtuelle
(en 2 modules de
3h30) ou sur site
sur demande**

Tarif

Pour qui ? —

Les responsables de ligne, Les responsable R&D,
Service Qualité,
Les agents de maîtrise et techniciens des
entreprises de charcuterie-salaison
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en virtuel)

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



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Module 1 et 2 centrés sur la formulation, code des usages, maîtrise de la
fabrication

Ce programme peut être couplé à celui de « Connaître la technologie
des charcuteries cuites Opérateurs- 2025 (sur-mesure)_7h » qui est
centré sur les processus technologiques et opérationnels (module 3 et
4)

Module 1: Maîtrise des fabrications 3h30

- Matières premières (qualité, tri...)
- Ingrédients & additifs : rôles sur la maîtrise de la conservation, de la
rétention d'eau, de la couleur, de la tenue
- Code des usages de la charcuterie

Module 2: Process technologiques 3h30

- Saucisses et saucissons cuits
- Pâtés
- Rillettes
- ...