PARCOURS THÉORIE ET PRATIQUE TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE CUITE – 3 JOURS – 2026

HARLET Lauranne

Autres experts
JEUGE Sabine

Formation Présentielle	**21 heures**
Lieu de la formation	**Labo Techno CIRI IFIP - Romillé (35)**
Tarif	**1790 €**

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

Connaitre les matières premières et maitriser leur qualité technologique
Comprendre le rôle des ingrédients et des étapes de fabrications
Comprendre les origines des non-conformités et mettre en place les moyens de maitrise

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
Exercices pratiques

Version en-ligne

Dates de la formation

Session n°1 09/06/2026 10/06/2026 11/06/2026

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.
Autre FORMATRICE: Sabine JEUGE IFIP

Le processus d'abattage

• Les différentes étapes de process (rôle, contraintes, objectifs)
• Les recommandations et réglementations
• Les défauts d'aspect et de présentation des carcasses

La qualité technologique des viandes

• Le mécanisme de la transformation du muscle en viande
• Les différentes composantes de la qualité de la viande
• Facteurs de variation du pH de la viande
• Le défaut déstructuré: facteurs de variations
• Méthodes de mesures de la qualité des viandes
• Composition chimique du gras et du maigre

Technologie des produits de charcuterie

• Le code des usages
• Maîtrise des fabrications (matières premières, ingrédients et additifs et leurs rôles sur la rétention d'eau, la couleur, la tenue du produit…)
• Rôle de chaque étape de fabrication
• Identifier les défauts de fabrication et les moyens de maîtrise
• Pratique en atelier sur les produits étudiés:
  ◦ Jambon cuit
  ◦ Saucisses Pâtes fines
  ◦ Pâté de campagne
  ◦ Saucissons cuits
  ◦ Mousse de foie