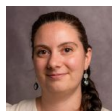


CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAISSON - PARCOURS 3 JOURS - 2025



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

Formation Présentielle 21 heures
Lieu de la formation Labo Techno CIRI
IFIP - Romillé (35)
Tarif 1650 €

Pour qui ?

Les artisans transformateurs
Les éleveurs qui transforment à la ferme (circuits courts)
Les petits charcuteries-salaisons
Les services R&D, Qualité
Les nouveaux entrants en charcuterie salaisons

Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de fabrication de produits: pièces cuites ou crues, produits émulsifiés, saucissons, rillettes...
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 échanges
Exemples concrets
Travaux pratiques



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 23/04/2025 24/04/2025 25/04/2025

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.

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...)
- Produits à adapter selon demande:
 - Jambon cuit
 - Saucisses Pâtes fines
 - Pâtés
 - Saucissons cuits
 - Saucissons secs
 - ...

Procédés: rôle de chaque étape, ingrédients, additifs...

- Pratique en atelier
- Impact sur le produit
- Incidents et défauts de fabrication

Maîtrise microbiologique

- pH, Aw, VP...
- Adapter ses analyses
- Lire un bulletin analytique
- Les incidents et défauts de fabrication