

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 maîtriser 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 maîtrise

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