

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUITES (SERVICE R & D, QUALITÉ, ACHATS) - 2026 —



HARLET Lauranne

Autres experts

JEUGE Sabine

Classe virtuelle

7 heures
Classe virtuelle (2
sessions 14h
17h30)
650 €

Lieu de la formation

Tarif

Dates de la formation

Session n°1 01/10/2026 02/10/2026

Programme de la formation —

Accueil des participants – Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires

Matières premières carnées

- Transformation du muscle en viande
- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variations

Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques: sel, nitrate, nitrites
- Conditions d'utilisation

Description du procédé: saucisses et saucissons cuits, pâtés, rillettes, jambon cuit

- Choix des matières premières
- Description et rôle de chaque étape
- Maîtrise microbiologique: procédé de cuisson, valeur pasteurisatrice
- Identifier et corriger les défauts de fabrication

Pour qui ? —

Service R&D

Service Qualité

Service Commercial, Service Achats

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en virtuel)

Objectifs / Compétences —

Connaître les matières premières et maîtriser leur qualité technologique

Comprendre le rôle des ingrédients et des étapes de fabrications

(Possibilité sur mesure : choix des produits, procédés)

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

Exercices pratiques

INTRA : Adaptation possible des exercices

pratiques au procédé du site – si transmission des éléments

Possibilité sur mesure : choix des produits, procédés



[Version en-ligne](#)