

# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUTES\_ENCADRANTS- 2025 \_ 7H —



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

## Autres experts

JEUGE Sabine

## Classe virtuelle

**7 heures**

## Lieu de la formation

**Classe virtuelle  
(en 2 modules de  
3h30)**

## Tarif

**650 €**

## Dates de la formation

Session n°1 25/09/2025 26/09/2025

## 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)

## 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

### 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
- ...



[Version en-ligne](#)