

# 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 Lieu de la formation sessions 14h

17h30)

Tarif 650 €

### Pour qui ? —

Service R&D

Service Qualité

Service Commercial, Service Achats

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

#### Objectifs / Compétences —

Connaitre les matières premières et maitriser 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

#### **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