

## CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES SAUCISSONS SECS



**MARTIN Jean-Luc**

Ingénieur d'étude - Expert en formulation et technologie des produits carnés et de charcuteries

**Présentiel** **1 jour**  
**Lieu de la formation** **Lyon**  
**Tarif** **600 €**

**Dates de la formation**  
**Session n°1 17/11/2022**

### Programme de la formation

Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces apports peuvent être illustrés par des observations et enregistrements préalablement réalisés en conditions normales de production.

Matières premières

Origines et qualité des maigres et des gras

Boyaux et enveloppes

Ingrédients & additifs : rôles technologiques et conditions d'utilisation

Sel, nitrates-nitrites

Antioxydants

Ferments, sucres

Mise en oeuvre et suivi des fabrications : description des procédés et schéma de vie détaillé

Hachage, mélange

Embossage

Etuvage, séchage

Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication

### Pour qui ?

Les responsables de ligne

Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication des saucissons secs

Mieux comprendre les processus de fabrication de son entreprise

### 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