

OPTIMISER LE PROCESS DE FABRICATION DE SES PRODUITS DE CHARCUTERIE



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

Présentiel **1 à 2 jours**
Lieu de la formation
Tarif **Sur demande**

Programme de la formation

Apports illustrés par les observations et enregistrements réalisés au préalable sur les procédés et les produits de l'entreprise

Matières premières
Fonctionnalités
Qualités technologiques

Ingrédients & additifs
Rôles technologiques et formulation (réglementation ...)
Nouveaux composés : substituts du chlorure de sodium et des ingrédients allergènes ; réduction de la teneur en nitrite ...

Revue des procédés et nouvelles technologies (matériel et méthode)
Appréciation des produits : méthodes instrumentales de mesure
Texture
Couleur ...

Nouveaux produits : tendances et études récentes

Pour qui ?

Les responsables Qualité,
Production des entreprises de transformation
Les responsables R&D
Leurs collaborateurs
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Mieux comprendre les principes généraux de la fabrication des produits de charcuterie de l'entreprise
Définir, pour ses procédés, les axes de progrès en tenant compte des nouvelles méthodes et des nouvelles technologies

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

Formation construite sur le cas de l'entreprise : processus et produits
Apports s'appuyant sur des études et avancées récentes dans les domaines d'expertises de la qualité et de la R&D