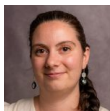


CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAISSON - PARCOURS 3,5 JOURS - 2024 (SUR MESURE) —



JEUGE Sabine

Ingénieure - Responsable de projets en microbiologie

Autres experts

MARTIN Jean-Luc
VAUTIER Antoine

Formation Présentielle 25 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Equipe Qualité
Equipe Production
Equipe R&D

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de fabrication de produits: pièces cuites ou crues, produits émulsifiés, saucissons, rillettes
Mieux comprendre les processus de fabrication
Savoir analyser les fonctionnalités des ingrédients et additifs
Bien comprendre l'importance des matières premières

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



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème.

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Le processus d'abattage - 2h00

- Les différentes étapes de process (rôle, contraintes, objectifs)
- Les recommandations et réglementations
- Les défauts d'aspect et de présentation des carcasses

La qualité technologique des viandes - 4h00

- Le mécanisme de la transformation du muscle en viande
- Les différentes composantes de la qualité de la viande
- Facteurs de variation du pH de la viande
- Le défaut déstructuré: facteurs de variations
- Méthodes de mesures de la qualité des viandes
- Composition chimique du gras et du maigre

La congélation -1h00

- Comportement et évolution des viandes pendant la congélation/décongélation

Technologie des produits de charcuterie - 5h00

- Le code des usages
- La maîtrise de la rétention d'eau
- La maîtrise de la couleur et de la tenue des produits
- La maîtrise du goût et de la flaveur
- La maîtrise microbiologique

Les ingrédients et additifs (rôle, mode d'action, doses) - 3h00

- Le sel, les sucres
- Le nitrite, les antioxydants et les polyphosphates
- Actions gélifiante, épaississante, émulsifiante
- Les liants protéiques, glucidiques et lipidiques

Les produits hachés, crus, cuits, fumés - 5h00

- La cuisson: les matériels, l'évolution des constituants des produits
- La technologie des pâtés (gros grains, pâte fine)
- La fumaison: fumage à chaud, à froid, évolution du produit pendant le fumage
- La technologie du saucisson cuit fumé
- La technologie des rillettes

Technologie des saucissons secs - 5h00

- La qualité des matières premières
- Les ingrédients et additifs
- Le procédé de fabrication
- Les incidents et défauts de fabrication