CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAISON – PARCOURS 3 À 4 JOURS – 2025 (SUR MESURE)

JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de l'atelier de technologie des produits du CIRI

Autres experts
MARTIN Jean-Luc
VAUTIER Antoine

Formation Présentielle	**21 à 28 heures**
Lieu de la formation	**Labo Techno CIRI IFIP - Romillé (35) ou sur site de production**
Tarif	**Sur mesure**

Pour qui ?

Les artisans transformateurs
Les éleveurs qui transforment à la ferme (circuits courts)
Les petits charcuteries-salaisons

Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de fabrication de produits: pièces cuites ou crues, produits émulsifiés, saucissons, rillettes…
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 échanges
Exemples concrets
Travaux pratiques

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

- 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

- 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

Technologie des produits de charcuterie

- Le code des usages
- Maîtrise des fabrications (matières premières, ingrédients et additifs et leurs rôles sur la rétention d'eau, la couleur, la tenue du produit…)
- Produits à adapter selon demande:
  - Jambon cuit
  - Saucisses Pâtes fines
  - Pâtés
  - Saucissons cuits
  - Saucissons secs
  - …

Procédés: rôle de chaque étape, ingédients, additifs…

- Pratique en atelier
- Impact sur le produit
- Incidents et défauts de fabrication

Maîtrise microbiologique

- pH, Aw, VP…
- Adapter ses analyses
- Lire un bulletin analytique
- Les incidents et défauts de fabrication