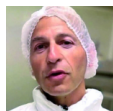


# HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAIISON - FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION » - 2025 (SUR MESURE)



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle** 7 à 14 heures  
**Tarif** Sur mesure

## Pour qui ?

Le personnel de production des entreprises de charcuterie-salaison

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Acquérir ou renforcer les connaissances liées à la sécurité des produits en charcuterie-salaison

Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre

Evaluer les conséquences

de ces erreurs sur les produits finis

## 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

Mise en pratique : au moins 50 % du temps de formation

Pédagogie permettant la participation de tous les opérateurs même les moins à l'aise avec le sujet

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir. Les modules de la formation s'appuient sur les photos et vidéos réalisées pendant cette phase de préparation.

Déroulement conseillé : deux demi-journées de formation espacées de une à deux semaines



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Les conséquences concrètes de l'existence et de la présence des micro-organismes

Apports dans le cadre d'une approche ludique type « trivial pursuit »

- L'hygiène et la sécurité sanitaire des procédés
- Le rôle des bonnes pratiques d'hygiène
- Les microorganismes dangereux
- L'évolution des aliments au cours du temps
- Les intoxications alimentaires

### Observations microbiologiques de germes divers - Objectif faire prendre conscience de la réalité des microbes et les démystifier

### Les bonnes et mauvaises pratiques d'hygiène en production de l'entreprise et les conséquences des mauvaises pratiques sur le produit et/ou le procédé

Travail à partir des vidéos et photos réalisées sur le site de production avant la formation