

HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAISSON - FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION » - 2026 (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 poursuit »

- 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