



## Connaître la technologie des charcuteries cuites

### Objectifs

#### Compétences visées

- Acquérir les principes généraux de la fabrication des charcuteries cuites : pâtés, rillettes, saucisses, charcuterie pâtes fines/gros grains ...
- Mieux comprendre les processus de fabrication de son entreprise

### Pour qui ?

- Les responsables de ligne
- Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis  
Aucun

### Méthodes pédagogiques

- Formation sur mesure adaptée au processus et produits de l'entreprise
- Apports et mise en pratique modulables en fonction des besoins exprimés par les responsables de l'entreprise

### 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)*

## Programme

Formation Pratique

*Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces apports peuvent être illustrés par des observations et enregistrements préalablement réalisés en conditions normales de production.*

### Matières premières : origines et qualité

- Ingrédients & additifs : rôles technologiques et conditions d'utilisation (Code des usages de la charcuterie)
- Sel, nitrites, polyphosphates
- Sucres, liants, gélifiants, stabilisateurs, réducteurs et antioxydants
- Tri des matières premières

### Mise en œuvre et suivi des fabrications : description des procédés et schéma de vie détaillé

- Formulation
- Hachage, cutterage, mélange
- Embossage, mise en forme
- Traitements thermiques : étuvage, cuisson

### Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication

#### Autre formateur

Thierry Lhommeau (Ifip)



Option  
e-formation  
possible

**1 à 2 jours**

Sur mesure

Devis sur demande

### Responsable de la formation

**Jean-Luc Martin (Ifip)**

- Technologie des produits de charcuterie

