



Connaître la technologie des saucissons secs

Objectifs

Compétences visées

- Acquérir les principes généraux de la fabrication des saucissons secs
- 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

- Exposés et échanges
- Exemples concrets

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)

600 €

(prix net de taxe)

TCHSS

Programme

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 des maigres et des gras
- Boyaux et enveloppes

Ingrédients & additifs : rôles technologiques et conditions d'utilisation

- Sel, nitrates-nitrites
- Antioxydants
- Ferments, sucres

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

- Hachage, mélange
- Embossage
- Etuvage, séchage

Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication

Mise en pratique avec accompagnement sur le site de production

- Tri des matières premières
- Suivi de process avec identification des axes de progrès
- Repérage des défauts de fabrication



Autre formateur

Thierry Lhommeau (Ifip)



1 jour

18 novembre 2021

Lyon (69)

Responsable de la formation

Jean-Luc Martin (Ifip)

- Technologie des produits de charcuterie

