



## Optimiser le process de fabrication de ses produits de charcuterie

### Objectifs

#### Compétences visées

- Mieux comprendre les principes généraux de la fabrication des produits de charcuterie de l'entreprise
- Définir, pour ses procédés, les axes de progrès en tenant compte des nouvelles méthodes et des nouvelles technologies

### Pour qui ?

- Les responsables Qualité, Production des entreprises de transformation
- Les responsables R&D
- Leurs collaborateurs
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis  
Aucun

### Méthodes pédagogiques

- Formation construite sur le cas de l'entreprise : processus et produits
- Apports s'appuyant sur des études et avancées récentes dans les domaines d'expertises de la qualité et de la R&D

### 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)*

TPCHEN

## Programme

*Apports illustrés par les observations et enregistrements réalisés au préalable sur les procédés et les produits de l'entreprise*

### Matières premières

- Fonctionnalités
- Qualités technologiques

### Ingrédients & additifs

- Rôles technologiques et formulation (réglementation ...)
- Nouveaux composés : substituts du chlorure de sodium et des ingrédients allergènes ; réduction de la teneur en nitrite ...

### Revue des procédés et nouvelles technologies (matériel et méthode)

### Appréciation des produits : méthodes instrumentales de mesure

- Texture
- Couleur ...

### Nouveaux produits : tendances et études récentes

#### Autre formateur

Thierry Lhommeau (Ifip)



**1 à 2 jours**

Sur mesure

Devis sur demande

#### Responsable de la formation

**Jean-Luc Martin (Ifip)**

- Technologie des produits de charcuterie

