

Agroalimentaire

Intervenants

- Formateur ayant une expérience en mise au point de produits

Durée et horaires

- 2 jours (14h)
- 9h-12h / 13h-17h

Date(s) et lieu

- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

Taux de réussite, de satisfaction : informations disponibles sur notre site internet

CONTACT

- Secrétariat CFPPA
- Tél : 05 65 77 75 03
- Mail : cfppa.rodez@educagri.fr
- N° d'Activité : 7312P001112

FABRICATION DE CHARCUTERIES CUITES ET DE CHARCUTERIES PÂTISSIÈRES

OBJECTIFS

- Optimiser la découpe des carcasses pour la transformation
- Comparer les différentes formulations et leurs avantages/inconvénients
- Comprendre l'incidence des étapes de fabrication sur la qualité finale du produit
- Détecter et remédier aux défauts de qualité
- Contrôler les paramètres physico-chimiques, microbiologiques et réglementaires.

PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Exploitant alimentaire, agriculteurs transformateurs, salarié, demandeur d'emploi, porteur de projet, stagiaire de formation diplômante ou VAE
- Accueil tout public
- Inscription : signature d'une convention

COÛT GLOBAL

- Frais pédagogiques : 400 €/personne *le CFPPA n'est pas assujéti à la TVA*
- Restauration : 8,80€/repas

**Possibilité de financement par un organisme financeur (OPCO, Pôle Emploi, VIVEA...). N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.*

Les conditions financières complètes seront précisées sur la convention

V4-08/09/2022



PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de tables des attentes des stagiaires

Les matières premières

- Anatomie générale de la carcasse de porc
- Schémas de découpe pour optimiser la transformation en charcuterie
- Appréciation de la qualité de la carcasse : conformation, état d'engraissement et incidence sur l'orientation des morceaux et la qualité technologique et gustative des produits finis
- Connaissance des différents morceaux, de leurs qualités et leurs destinations techniques
- Focus sur le type et la qualité de morceaux issus de matières premières autres que porcines : bovines, équinnes, volailles et ovins.

Sélection des ingrédients et additifs

- Caractéristiques fonctionnelles et rôles technologiques

- Mécanismes d'évolution physico-chimique des composés

Exigences réglementaires en terme de définition de produit, de composition, de dénomination, d'origine, de microbiologie

Les étapes de fabrication

- Réalisation de charcuteries cuites (pâtés, terrines, galantines...) et pâtisseries (pâté en croûte, saucisson brioché...) classiques et suivant les demandes des stagiaires
- Analyse de différentes techniques, paramètres et matériels lors des diverses étapes du process
- Impacts de la conduite de ces étapes sur la qualité finale des produits et les rendements
- Accidents de fabrication à éviter : analyse des causes et actions correctives

Synthèse

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets et de temps de fabrication en atelier agréé CE
- Séance en salle équipée (vidéoprojection, tableaux, connectée), matière d'œuvre et matériels fournis
- Dossier technique remis aux stagiaires

MODALITES DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Evaluation en situation de travail en atelier
- **Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires**
- Attestation de formation



AGRICAMPUS RODEZ—LA ROQUE

Formation professionnelle continue et apprentissage

Route d'Espalion—CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU—12033 RODEZ Cedex 9

Tel : 05 65 77 75 03—Mail : cfppa.rodez@educagri.fr / cfa.noa@educagri.fr