

## Agroalimentaire

### Intervenants

- Formateur ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier

### 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 SECHES FERMIERES

### OBJECTIFS

- Savoir préparer et trier les viandes pour les valoriser en charcuterie sèche
- Connaître les différentes formulations et leurs avantages/inconvénients
- Comprendre l'incidence des étapes de fabrication sur la qualité finale du produit
- Connaître les différents paramètres de conduite de séchage
- Savoir détecter les défauts de qualité et de séchage et savoir y remédier

### PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Exploitant alimentaire, agriculteur transformateur, 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 salaisons entières et produits divisés**

**Les différents plans de transformation de carcasses**

**Les matières premières, ingrédients et/ou additifs**

- Connaissance des différents morceaux et différentes espèces, de leurs qualités et leurs destinations techniques
- Rôles technologiques des différents ingrédients et additifs, influence sur la qualité finale des produits : acidification, texture, flaveur, couleur
- Les différentes formulations avec les différentes espèces

**Les étapes de fabrication**

- Les différentes étapes en fonction des qualités de produits à fabriquer
- La conduite de chacune des étapes et matériels associés

**Les étapes de stabilisation**

- La conduite d'étuve et/ou de séchoir et matériels associés
- L'évolution de pH Aw du poids et des flores microbiennes
- Focus sur les produits des stagiaires

**Les principaux défauts de fabrication**

- Les principaux défauts
- Les 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
- Séances en salle équipée (vidéoprojection, tableaux, connectée), matière d'œuvre et matériels fournis
- Dossier technique remis aux stagiaires

## MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION

- 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