

## FABRICATION DE CHARCUTERIES SÈCHES FERMÈRES

Agroalimentaire  
Formation courte



### INTERVENANT

Formateur ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier

### DURÉE, DATE(S) ET LIEU

- 2 journées (14h)
- 7h-12h/13h-15h
- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou
- contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

### ACCESSIBILITÉ

Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap (contacter votre centre de formation)

### 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, PRÉ-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
- Accessibilité handicap

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges et de retour d'expérience, à partir d'exemples concrets, analyse et construction d'outils
- Séances en salle équipée (vidéoprojection, tableaux)
- Dossier technique remis aux stagiaires, formulation type de procédures qualité spécifiques à chaque stagiaire

### MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz interactif en cours de formation
- Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de formation

# PROGRAMME

## Accueil, présentation de la formation, tour de table, 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

## CONTACTS

**CFPPA LA ROQUE**  
**Route de la Roque**  
**12033 Rodez CEDEX 9**

**05 65 77 75 03**  
**cfppa.rodez@educagri.fr**

