

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

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

