

# TRANSFORMATION CHARCUTERIE CRUE



## Pré-requis

Aucun

**Durée** :28 heures  
soit 4 jours

## Méthode et Moyens pédagogiques

Apport théorique: tout au long de la formation  
Travail de fabrication en Atelier : 1 poste/stagiaire

## Coût pédagogique :

Ayant droit VIVEA :  
196 € HT

Autre public :  
779,33 € HT

## Objectifs de formation :

Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de charcuteries crues en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

## Contenus pédagogiques :

- Comprendre le processus microbiologique des salaisons
- Travailler la matière première pour fabriquer des charcuteries crues artisanales en respectant la sécurité alimentaire et en optimiser la commercialisation
- ✓ Savoir reconnaître les différentes pièces de viande et pouvoir déterminer leur utilisation en charcuterie
- ✓ Découpe sommaire et préparation des mêlées
- ✓ Maîtriser les étapes de fabrication: hachage, malaxage, embossage
- ✓ Maîtriser les procédures de salage (saumures, sel sec, sous-vide...)
- ✓ Connaître et utiliser à bon escient les différents boyaux et les épices
- ✓ Concevoir les procédures de stockage des auxiliaires de fabrication et les appliquer
- ✓ Savoir stocker les produits finis ou semi-finis
- ✓ Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des charcuteries
- ✓ Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage (allergènes, tares, ingrédients),
- ✓ Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire
- ✓ Savoir aiguiser les outils de découpe sans les détériorer



PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE



Fonds pour  
la Formation  
des Entrepreneurs  
du Vivant

**Date : 8,9,11,12 mars 2021**

**Lieu de la formation : Sorbiers (05)**