

# TRANSFORMATION CHARCUTERIE CUITE



## 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 :  
98 € HT

Autre public :  
681,32 € HT

## Objectifs de formation :

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

## Contenus pédagogiques :

**- Travailler la matière première pour fabriquer des charcuteries cuites 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
- ✓ Fabrication de charcuteries cuites(pâté, caillettes, jambon cuit, boudin blanc...)
- ✓ Connaître et utiliser à bon escient les épices
- ✓ Maîtriser les étapes de fabrication: parage, hachage, malaxage
- ✓ Connaître et savoir utiliser les différentes méthodes de cuisson
- ✓ Maîtriser les procédures de refroidissement
- ✓ Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des charcuteries
- ✓ Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage (allergènes, ingrédients,tares, DLC...)
- ✓ 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 : 15,16,18,19 mars 2021**

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