



Séchage, fumage des produits à base de viandes

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- 🔍 **Pouvoir mettre en place son projet de séchage de produits fermiers**
- 🔍 **Evaluer le matériel, les recettes nécessaires**
- 🔍 **Paramétrer les conditions adaptées au produit**

➔ PROGRAMME DE FORMATION

- 🔍 Présentation et principales définitions
- 🔍 Les différents types de produit (Canard , Porc, Poissons...)
 - Entiers
 - Fragmentés
- 🔍 Boyaux et enveloppes
 - Naturels
 - Synthétiques
- 🔍 Ingrédients & additifs
 - Le trépied de la salaison
 - Rôles technologiques
 - Conditions d'utilisation
- 🔍 Hachage, mélange (Cutter / Hachoir / Pétrin)
- 🔍 Les équipements de séchage
 - Principe de fonctionnement
 - Paramètres de réglage
 - Etuvage, Maturation
 - Séchage
- 🔍 Appréciation des produits
 - Principaux défauts de fabrication
- 🔍 Hygiène et HACCP appliquées au process
 - Les locaux
 - Les germes pathogènes
 - Les autocontrôles et la durée de vie du produit
- 🔍 Synthèse de la journée



Ref : TEC-07 vA

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques et échanges

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Patrick BÉAUR. Consultant, ancien responsable production Charcuterie Industrielle

PERSONNEL CONCERNE

Tout producteur, artisan voulant mettre en place des nouveaux process de séchage et/ou de fumage

EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires**

** Possibilité de dérogation*

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

1 jour (7 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT

Nous consulter

