



### Séchage, fumage des produits à base de viandes

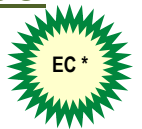
#### ➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** de :

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

#### ➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

- **Présentation et principales définitions**
- **Les différents types de produit (Canard, Porc, Poisson...)**
  - 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
- **Quiz final d'évaluation des compétences**



\*En cours d'évaluation

Ref : TEC P07 vA

#### MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)  
Apports théoriques, exercices 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 (Quiz)  
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée  
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement  
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

#### TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

#### INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisé (e) en techniques de conserverie selon disponibilité

#### PERSONNEL CONCERNE

Tout producteur, artisan voulant mettre en place des nouveaux process de séchage et/ou 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 – Voir convention et devis (15 jours minimum avant la date de formation)

#### COÛT :

Voir devis à retourner signé pour valider l'inscription