



# FABRICATION DE CHARCUTERIES ARTISANALES - PRÉSENTIEL -



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques artisanales de préparation de charcuteries (pâtés, saucisses, terrines, etc.) en respectant les traditions du métier.
- Sélectionner des ingrédients de qualité pour garantir la saveur, la texture et la conservation des produits.
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire spécifiques à la fabrication de charcuteries.
- Élaborer des recettes variées et créatives pour répondre aux attentes des clients et aux tendances du marché.



## PUBLIC CIBLÉ

- Artisans bouchers et apprentis bouchers.
- Responsables de rayons boucherie en grande distribution.
- Salariés des boucheries artisanales souhaitant développer leurs compétences techniques ou commerciales.
- Acteurs de la transformation et valorisation des viandes.



## PRÉREQUIS

- Aucune connaissance spécifique préalable n'est requise.
- Une expérience pratique dans le secteur de la boucherie (vente, préparation, ou transformation des viandes) est recommandée pour optimiser l'apprentissage.



### DURÉE

14 heures (2 jours)



### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



### PRIX (HT)

À partir de 1260 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### **1. INTRODUCTION À LA FABRICATION DE CHARCUTERIES (1H)**

- Présentation des équipements et des ingrédients.
  - Normes d'hygiène et sécurité alimentaire.
- 

### **2. FABRICATION DE SAUCISSES ET MERGUEZ (3H)**

- Choix des viandes et assaisonnements.
  - Techniques de hachage et embossage.
- 

### **3. PRÉPARATION DES TERRINES ET PÂTÉS (3H)**

- Recettes de base et variantes.
  - Techniques de cuisson et de conservation.
- 

### **4. FABRICATION DE PRODUITS SPÉCIFIQUES (3H)**

- Boudins, rillettes, et jambons maison.
  - Valorisation des chutes de viande.
- 

### **5. ATELIER PRATIQUE : CRÉATION DE CHARCUTERIES MAISON (4H)**

- Réalisation de plusieurs recettes en équipe.
- Dégustation et retours personnalisés.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel de boucherie pour les exercices pratiques.
- Démonstrations par le formateur.



## MODALITÉ DE FORMATION

---

- Présentiel.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

---

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

---

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*