



# CONFECTION DE BOUDINS BLANC ET NOIR - PRÉSENTIEL -



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques de fabrication des boudins blanc et noir.
- Sélectionner les ingrédients et optimiser les recettes pour garantir la qualité.
- Appliquer les méthodes traditionnelles de cuisson et de conditionnement.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



## PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la charcuterie ou personnes souhaitant se spécialiser dans les produits traditionnels.



## PRÉREQUIS

Connaissance de base en charcuterie ou expérience professionnelle dans le domaine alimentaire.



### DURÉE

21 heures (3 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 1050 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### **JOUR 1 (7 HEURES)**

- Introduction à la fabrication de boudins.
- Sélection et préparation des matières premières.
- Techniques de hachage et mélange des ingrédients

---

### **JOUR 2 (7 HEURES)**

- Fabrication de boudins noirs : méthodes traditionnelles.
- Fabrication de boudins blancs : recettes et techniques spécifiques.
- Techniques de cuisson et refroidissement.

---

### **JOUR 3 (7 HEURES)**

- Pratique : création de boudins personnalisés.
- Conservation et conditionnement des produits.
- Contrôle qualité et dégustation.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériels de boucherie pour les exercices pratiques.
- Études de cas et retours d'expérience.

## 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)*