

Fabrication de charcuterie artisanale

PERFECTIONNEMENT

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Boucherie charcuterie

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Confectionner différentes sortes de charcuterie
- Découvrir la fabrication professionnelle de multiples recettes à base de viandes fumées
- Acquérir les bases techniques, organisationnelles, pratiques, juridiques de la fabrication artisanale de charcuterie

PUBLIC CIBLE

Métier de bouche agroalimentaire, membre de l'équipe de laboratoire, personnel d'encadrement, pilote de projet

PRÉREQUIS

Connaissances en fabrication agroalimentaire, boucherie et charcuterie

PROGRAMME

- Préparation de la viande pour pâtés, terrines, saucisses, saucissons, etc.
- Hachage
- Assaisonnement et préparation des mêlées
- Embossage (saucissons à cuire, saucisses de couenne, chipolatas, saucissons secs, chorizos)
- Mise en pot des pâtés et terrines
- Stérilisation : méthodologie, législation, traçabilité et DLUO (date limite d'utilisation optimale), auto-contrôles, mise en route d'une appertisation (conservation)



- Préparation des jambons crus et noix de jambon
- Étuvage (saucissons notamment)
- Préparation de la vente en circuit court (dont les marchés) : organisation, contraintes, etc.
- Commercialisation des produits transformés : gamme, étiquetage, communication, etc.
- Saucisse Hiri : composée de porc, bœuf et cognac, la Hiri est une saucisse hachée grossièrement puis légèrement fumée et séchée
- Saucisse à croquer : fine saucisse de porc séchée et légèrement fumée à consommer crue
- Jambon cru maison : jambon de porc salé à sec, fumé puis séché en forme ronde
- Jambon façon Fôret-Noire : partie de cuisse de porc préparée de façon analogue au lard de jambon
- Lard de carré de porc avec son gras, salé à sec puis fumé
- Filet de Saxe : filet de porc, salé à sec, puis fumé après avoir été enveloppé dans une barde pour le protéger

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristique, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client



DURÉE : 14 heures soit 2 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 8h30 à 12h00 et 14h00 à 17h30

PRIX : À partir de 840 euros par personne

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

