

# Fabrication de charcuterie artisanale

## INITIATION ET PERFECTIONNEMENT

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : [maformation@kalyane.com](mailto: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
- Être capable de préparer en autonomie un projet d'atelier de charcuterie artisanale
- Avoir des notions en terme d'approches commerciales

### 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 verrines



- 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
- Viande séchée : viande de boeuf séchée façon viande des Grisons
- Lard paysan : poitrine de porc, salée puis fumée et séchée, de façon à en faire le traditionnel lard paysan
- Salami pur porc maison : saucisse sèche pur porc de grande section, arrosée de véritable cognac, avec grains de poivre
- Salami maison pur porc petit modèle : saucisson sec pur porc, fabrication maison, arrosé au cognac
- Salami aux noix : salami maison pur porc, avec des cerneaux de noix
- Gendarme : saucisse sèche de forme rectangulaire, composée de boeuf, porc, carvi moulu, vin rouge

## 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 :** 21 heures soit 3 journées

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

**PRIX :** À partir de 1260 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](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*

