

Fabrication de produits secs “maison”

Boucher-Charcutier

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

- Acquérir les méthodes de fabrication
- Répondre à la demande croissante du fait “maison”
- Corriger et remédier aux pratiques pouvant générer des défauts de fabrication

PUBLIC CIBLE

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

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Technologie et réglementation des saucissons secs
- Ingrédients et éléments de fabrication
- Techniques de transformation (triage des viandes, assaisonnement, hachage, embossage...)
- Process de salage des jambons secs (enfouissage, salage sous vide)
- Étuvage et séchage
 - Saucisses sèches
 - Rosette



- Saucisson de ménage

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

