

Fabrication de charcuterie artisanale

INITIATION ET PERFECTIONNEMENT DES TERRINES ET PATES

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
- Être capable de préparer en autonomie un projet d'atelier de charcuterie artisanale
- Avoir des notions en termes d'approches commerciales
- Trier, tailler, assaisonner et mariner les viandes et savoir faire la MISE EN SALAISON
- Retravailler les PATES de base en Charcuterie
- Réaliser des pâtés et terrines comme avant et sans produits d'assemblage
- Avoir une expérience supplémentaire en fabrication

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 un barde pour le protéger
- Viande séchée : viande de bœuf 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 bœuf, porc, carvi moulu, vin rouge
- Triage et taillage pour la mise en salaison des viandes
- Le gratin léger et l'assemblage des mêlées de viande
- Terrines et pâtés de base (Viande, volaille et légumes)
- L'EMULSION froide
- Les PATÉS en Croute.
- Cuisson des Pâtés et terrines

MOYENS 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





CONSEIL & FORMATION

KALYANE CONSULTING
tél: 01 76 38 06 19
formation@kalyane.com
www.kalyane-consulting.com

DURÉE : 63 heures soit 9 journées

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

PRIX : 8910 Euros HT

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

