

TECHNOLOGIES DE FABRICATION de CHARCUTERIES/ SALAISONS

Objectifs et compétences visées :

Connaître **les étapes clés de transformation des produits carnés**

Acquérir les **techniques indispensables pour la maîtrise des étapes** de transformation

Analyser **l'évolution des produits en cours de fabrication**

Améliorer la qualité des produits

Connaître **les matériels et les équipements**

Contenu

Généralités :

- Rappel sur l'anatomie du porc : différentes pièces et produits de découpe
- Appréciation de la qualité d'une carcasse, d'une viande : Le ph des viandes
- Présentation du Code des usages de la charcuterie : définition des critères analytiques physico-chimique des produits finis

Technologies de fabrication des plats cuisinés

- Procédés de fabrication
- Choix et techniques de conditionnement
- Capsulage et sertissage : contrôle et enregistrement
- Les techniques d'autoclavage
 - o La pasteurisation
 - o La stérilisation
- Définition des valeurs stérilisatrices et pasteurisatrices
- Définition de la durée de vie des produits

Technologies de fabrication des petites salaisons

- Formulation et ingrédients
- Les additifs et ingrédients
- Ferments et flores de surface
- Qualité des boyaux
- Fabrication d'une méele :
- Techniques : hachage /mélange /poussoir
- Matériel et Conduite d'installation : Etuvage / séchage

Technologies de fabrication du jambon sec – Jambon de Bayonne

- Salage : Différentes techniques de salage
- Repos : Phase de stabilisation
- Etuvage – séchage – Affinage : Evolution des produits en cours de fabrication
- Pannage :
 - o importance du pannage
 - o différentes techniques
- Désossage – Conditionnement : Techniques de désossage /conditionnement
- Expédition produits finis : Stockage et étiquetage des produits



Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Modalités de suivi de l'exécution du programme et appréciation du résultat

Feuille d'émargement

Questionnaire d'évaluation des acquis à l'issue de la formation

Évaluation de la formation par les stagiaires (questionnaire)



Personnes concernées

Industriels, Artisans charcutiers salaisonniers, Opérateurs, Transformateurs à la ferme



Intervenants

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés
Techniciens PYRAGENA



Méthode pédagogique

- Apports théoriques par vidéo-projection
- Manipulations pratiques par les participants, dans les ateliers de fabrication de la station expérimentale
- Remise d'un livret pédagogique qui prend les points essentiels à l'issue de la formation



Durée

2 journées de théorie Intra/ Inter entreprise
25 jours de pratiques dans les ateliers de PYRAGENA
Nombre de stagiaires/ groupe : 1



Validation

Évaluation du stagiaire par le formateur
Questionnaire
Certificat de réalisation



PYRAGENA
Pyrénées Adour Génie Alimentaire

59 Route de Samadet – 64 410 ARZACQ ARRAZIGUET
Tel : 05 59 04 49 35 – SIRET : 412 914 442 000 22 – NDA : 72640170464