

# TECHNOLOGIE DE FABRICATION DES PRODUITS SECS : APPLICATION AU SAUCISSON SEC/ SAUCISSE SECHE

## Objectifs et compétences visées :

- Maîtriser la **transformation d'un saucisson sec/ saucisse sèche**
- Maîtriser la **qualité des matières premières**
- Maîtriser les **procédés de fabrication du saucisson sec**
- Analyser l'**évolution des saucissons en cours de maturation** Améliorer la **qualité du saucisson sec**

## Contenu

<b>Introduction : Produits secs embossés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes de conservation</li> <li>- Bases de la salaison</li> </ul>	<b>Qualité de la matière première</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix de la matière première</li> <li>- Contrôles à réception</li> </ul>
<b>Formulation / Ingrédients</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les additifs et ingrédients : Rôles et limites</li> <li>- Ferments et flores de surface : critères de choix et limites</li> </ul>	<b>Qualité des Boyaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Choix</li> <li>- Modes d'utilisation</li> </ul>
<b>Fabrication d'une mûlée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques hachage/mélange/poussage</li> </ul>	<b>Conduite d'installation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etuvage</li> <li>- Séchage</li> </ul>
<b>Produits finis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditionnement</li> <li>- Contrôles produits finis</li> <li>- Principaux défauts</li> </ul>	<b>Conclusion : les points clés de la réussite</b>



### Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

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

Feuille d'émargement  
Évaluation de la formation par les stagiaires (questionnaire)



### Personnes concernées

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



### Intervenant

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

1 journée  
Intra/ Inter entreprise  
Nombre de stagiaires/ groupe : 10



### Validation

Évaluation du stagiaire par le formateur  
Questionnaire  
Certificat de réalisation