

Savoir maîtriser la fabrication de charcuterie artisanales : jambon cuit, saucisserie crue et cuite et pâtés

Objectifs de la formation

Savoir maîtriser la fabrication du jambon cuit des saucisseries crues et cuites et pâtés d'un point de vue technologique et réglementaire

Objectifs pédagogiques

Savoir reformuler la recette du jambon cuit, des chipolatas, des saucissons à l'ail, des saucisses de francfort, des rillettes, fromages de tête et pâté de campagne dans le respect :

- du nouveau Code des Usages de la charcuterie
- des attentes du consommateur : réduit en nitrite ou sans nitrite

Savoir maîtriser les étapes de fabrication : injection, maturation, poussage, cutterage, fumage étuvage, cuisson et refroidissement

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication pour les maîtriser

Moyen d'encadrement

Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante.

Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire et de la boutique

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou eresche@crealiformation.com

Pré requis

Niveau CAP métiers de bouche ou 1 an d'expérience professionnelle dans les métiers de bouche

Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction du nombre de recettes travaillées sur site

Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

Délais d'accès : 1 mois après la demande de formation

Contenu de la formation

Savoir maîtriser la fabrication des saucisseries crues et cuites

Savoir choisir ses matières premières en fonction du taux de gras, de viandes

Connaitre le code des usages de la charcuterie

Connaitre les différents ingrédients qui rentrent dans la composition : ferment, bouillon de légumes, sel, antioxydant...

Savoir formuler une recette pour personnaliser son produit

Savoir maîtriser les étapes de fabrication : broyage, poussage, étuvage, fumage

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de la fabrication des saucisseries crues et cuites

Savoir maîtriser la fabrication du jambon cuit

Savoir choisir son jambon : couleur, pH, type de découpe, présence ou non de couenne

Connaitre le code des usages de la charcuterie

Connaitre les différents ingrédients qui rentrent dans la composition : nitrite, ferment, bouillon de légumes, décoction, antioxydant...

Savoir formuler une recette pour personnaliser son produit

Savoir maîtriser les étapes de fabrication : injection, moulage, maturation, cuisson, refroidissement

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de la fabrication du jambon

Savoir maîtriser la fabrication des pâtés et rillettes

Savoir choisir ses matières premières en fonction du taux de gras, de viandes
Connaitre le code des usages de la charcuterie
Connaitre les différents ingrédients qui rentrent dans la composition : ferment, bouillon de légumes, sel, antioxydant, nitrite...
Savoir formuler une recette pour personnaliser son produit
Savoir maitriser les étapes de fabrication : broyage, cuisson et refroidissement
Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de la fabrication des pâtés et rillettes

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation théorique : apport de connaissances
Fiche de synthèse remise aux stagiaires
Création de fiche recette
Création de fiche technique procédés de fabrication

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Modalité d'évaluation des résultats

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation