

Savoir maîtriser la fabrication du saucisson sec artisanal

Contexte

Vous souhaitez développer la fabrication et la vente du saucisson sec. Vous voulez maîtriser les étapes de fabrication pour régulariser la fabrication.

Objectifs de la formation

Savoir maîtriser la fabrication du saucisson sec d'un point de vue technologique et réglementaire

Objectifs pédagogiques

Savoir reformuler la recette du saucisson sec dans le respect :

- du nouveau Code des Usages de la charcuterie
- des attentes du consommateur (sans nitrate)

Savoir maîtriser les étapes de fabrication : étuvage, séchage et fumage

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication

Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire

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

Moyen d'encadrement

Mme Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante.

Responsable Innovation et formatrice pendant 13 ans au Pôle d'Innovation des charcutiers traiteurs au sein de Ceproc.

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

Nécessite un laboratoire de fabrication avec du matériel d'étuvage et de séchage

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

Contenu de la formation

Connaitre le marché du saucisson sec et les attentes des clients

Savoir déterminer sa gamme de saucisson sec et dérivé

Connaitre le code des usages de la charcuterie

Connaitre les différents ingrédients qui rentrent dans la composition : nitrite/ nitrate, ferment, sucre, antioxydant...

Savoir formuler une recette pour personnaliser son produit

Savoir maîtriser les étapes de fabrication : étuvage, séchage et fumage

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de la fabrication du saucisson sec

Savoir étiqueter ses produits : taux de dessiccation

Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en pratique de certaines étapes de fabrication

Exposé interactif, Exercices pratiques

Livret stagiaire

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation