



La formation vous apportera les principes de base de l'industrie de la charcuterie et de la salaison. Elle vous permettra d'améliorer votre productivité et de prendre connaissance des process de fabrication à respecter. Choisissez vos modules et personnalisez la formation selon vos besoins avec la formation Initiation ~ Intermédiaire ~ Expert !

PRINCIPES DE BASE DE LA CHARCUTERIE - SALAISON

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



FORMATION INITIATION

28h (évaluations incluses), soit
4 Jours : 2 modules
théoriques + 1 situation
pratique



FORMATION INTERMÉDIAIRE

56h (évaluations incluses), soit
8 Jours : 3 modules
théoriques + 1 situation
pratique



Formation EXPERT

84h (évaluations incluses), soit
12 Jours : Formation
complète



Tarif : 1 200€ HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 8 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.*



Public concerné : Ensemble du personnel permanent de l'entreprise. Opérateurs de production, conducteurs de ligne...
Groupe de 8 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire.
- Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Evaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les principes de base de la charcuterie salaison
- Améliorer le pilotage de l'atelier de production
- Respecter les process de fabrication des produits
- Appliquer les méthodes de fabrication de l'entreprise



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.
Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issu de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Un bilan des acquis sera synthétisé.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

13/12/2021



La formation vous apportera les principes de base de l'industrie de la charcuterie et de la salaison. Elle vous permettra d'améliorer votre productivité et de prendre connaissance des process de fabrication à respecter. Choisissez vos modules et personnalisez la formation selon vos besoins avec la formation Initiation ~ Intermédiaire ~ Expert !

PRINCIPES DE BASE DE LA CHARCUTERIE - SALAISON

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

○ Module 1 : Formation à la technologie des produits de charcuterie crue en fonction de votre gamme de produits

- Les différents morceaux de viandes
- Les différents matériels existants
- Les techniques de fabrication et process associés
- Les points clés

○ Module 2 : Formation à la technologie des produits de charcuterie cuite en fonction de votre gamme de produits

- Les différents morceaux de viandes
- Les différents matériels existants
- Les techniques de fabrication et process associés
- Les points clés

○ Module 3 : Formation à la technologie des produits de charcuterie sèche en fonction de votre gamme de produits

- Les différents morceaux de viandes
- Les différents matériels existants
- Les techniques de fabrication et process associés
- Les points clés

○ Module 4 : Formation à la mise en place des coûts de revient des produits de salaison. Les méthodes en coût complet

- Utiliser les nomenclatures et les gammes de production
- Déterminer les centres d'analyse, les unités d'œuvre
- Valoriser les stocks, les encours de production
- Chiffrer le coût de production

Une partie « pratique »

Formation construite sur des cas concrets avec travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise sur site. La formation sera adaptée selon le ou les situations pratiques retenues.

○ Situation 1 : Formation aux divers postes de fabrication

- Exemple : hachage sur hachoir / cutter, mélange sur cutter / mélangeur, embossage sur un poussoir, conduite de machines à emballer

○ Situation 2 : Formation à la conduite d'étuves / séchoirs

Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Un débriefing en début de chaque séance est prévu afin d'échanger sur ce qui aura été vu lors de la session précédente.

Les stagiaires auront un support de formation



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

13/12/2021