



www.octafood.fr



@Octafood

PRINCIPES DE BASE DE LA CHARCUTERIE - SALAISON

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 14h (évaluations incluses)



Tarif : 1 200 € HT / journée*

**Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 10 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*



Public concerné : Ensemble du personnel permanent de l'entreprise. Opérateurs de production, conducteurs de ligne...
Groupe de 10 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
- Illustrer les qualités technologiques et caractéristiques physico chimiques des viandes
- Découvrir les grandes familles de produits existantes
- Aborder les process et étapes clés de fabrication des produits ainsi que les matériels utilisés



- 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'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- 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



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

01/02/2023



www.octafood.fr



@Octafood

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.

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 »

Différents morceaux de viandes utilisés en charcuterie, par espèce : caractéristiques, utilisation et évolution

- Porc
- Bœuf
- Veau
- Agneau
- Volailles

Grandes familles de produits : présentation générale

- Viandes fraîches
- Produits crus, à cuire
- Produits frais étuvés, à cuire
- Produits cuits
- Produits secs (hachés)
- Produits secs (entiers)

Techniques de fabrication et étapes clés des process, avec matériels communs et spécifiques associés

- Réception et contrôles
- Découpe
- Etuvage séchage
- Cuisson refroidissement
- Saumurage par injection / immersion
- Stockage à température dirigée / Raidissage / Congélation / Surgélation

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

Une partie « pratique »

- Construite sur des cas concrets et mise en situation sur les postes de travail.
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.



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



90 Route de Frans,
69400 Villefranche/Saône
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

01/02/2023