



www.octafood.fr



@Octafood

La formation saison spécifique aux produits secs a pour objectif de vous permettre d'appréhender les particularités des produits secs. Vous serez alors capable de choisir les bonnes technologies, de mettre en place des critères qualité et des process adaptés.

## SALAISSON - PRODUITS SECS

### FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



**Durée :** 21h (évaluations incluses) - Soit 3 jours



**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 : nous contacter.*



**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 technologies de transformation de la charcuterie sèche,
- Définir les critères de qualité technologiques des viandes,
- Découvrir les gammes de produits secs,
- Aborder les process et étapes clés de fabrication des produits secs,
- Être capable d'utiliser les matériels au cours du process



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



#### Modalités d'évaluation :

- Une auto-évaluation sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisée 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



La formation salaison spécifique aux produits secs a pour objectif de vous permettre d'appréhender les particularités des produits secs. Vous serez alors capable de choisir les bonnes technologies, de mettre en place des critères qualité et des process adaptés.

## SALAIISON - PRODUITS SECS

### 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 »

##### Matières premières utilisées en charcuterie sèche (caractéristiques, utilisations et évolutions)

- Viandes
- Ingrédients et additifs
- Boyaux

##### Grandes familles de produits secs

- Produits entiers salés
- Produits hachés/embossés
- Produits fumés

##### Etapes clés des process et matériels associés

- Réceptions et contrôles des viandes
- Techniques de salage
- Hachage/embossage
- Etuvage, fumage
- Tranchage
- Conditionnement

##### Qualité des produits secs

- Critères microbiologiques et paramètres physico-chimiques
- Manipulation et risques associés
- Caractéristiques organoleptiques et défauts à éviter

Les stagiaires auront un support de formation

##### Une partie « pratique »

- Formation aux divers postes de fabrication : Exemples : hachage sur hachoir / cutter, mélange sur cutter / mélangeur, embossage sur poussoir, trancheuse, conduite d'étuve et séchoir, conduite de machines à emballer

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