



PRÉPARATION DE SAUCISSES FRAÎCHES ET SÈCHES - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques de préparation des saucisses fraîches et sèches.
- Sélectionner et préparer les ingrédients adaptés pour des recettes variées.
- Optimiser les procédés d'embossage, fumage et séchage.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la charcuterie ou personnes souhaitant se spécialiser dans les produits de saucisserie.



PRÉREQUIS

Connaissance de base en charcuterie ou expérience professionnelle dans le domaine alimentaire.



DURÉE

21 heures (3 jours)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

JOUR 1 (7 HEURES)

- Introduction aux bases de la saucisserie.
- Préparation des viandes et des farces pour les saucisses fraîches.
- Techniques d'assaisonnement et de mélange.

JOUR 2 (7 HEURES)

- Techniques d'embossage pour les saucisses fraîches.
- Initiation au séchage et au fumage des saucisses sèches.
- Gestion des étapes de maturation.

JOUR 3 (7 HEURES)

- Pratique : création de recettes personnalisées.
- Techniques de conservation et conditionnement.
- Contrôle qualité des produits finis.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériels de boucherie pour les exercices pratiques.
- Études de cas et retours d'expérience.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com