

Formation Fumage, séchage et salaison des viandes en atelier de transformation fermière

Objectifs

- Savoir préparer et trier les viandes pour les valoriser en charcuterie sèche - Connaître les différentes formulations et leurs avantages/inconvénients - Comprendre l'incidence des étapes de fabrication sur la qualité finale du produit - Connaître les différents paramètres de conduite de séchage - Savoir détecter les défauts de qualité et de séchage et savoir y remédier

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

- Les salaisons entières et produits divisés
- Les différents plans de transformation de carcasses
- Les matières premières, ingrédients et/ou additifs
 - Connaissance des différents morceaux et différentes espèces, de leurs qualités et leurs destinations techniques
 - Rôles technologiques des différents ingrédients et additifs, influence sur la qualité finale des produits : acidification, texture, flaveur, couleur
 - Les différentes formulations avec les différentes espèces
- Les étapes de fabrication
 - Les différentes étapes en fonction des qualités de produits à fabriquer
 - La conduite de chacune des étapes et matériels associés
 - Les étapes de stabilisation
 - La conduite d'étuve et/ou de séchoir et matériels associés
 - L'évolution de pH Aw du poids et des flores microbiennes
 - Focus sur les produits des stagiaires
 - Les principaux défauts de fabrication
 - Les principaux défauts
 - Les actions correctives
 - Synthèse

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

11 janv 2024 Ferme de Cassagnaous
08:30 - 17:00 (7hrs) 31420 PEYRISSAS

12 janv 2024 Ferme de Cassagnaous
09:00 - 17:15 (7hrs) 31420 PEYRISSAS

Julien Viargues, formateur agroalimentaire CFPPA de Rodez ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier

Julien Viargues, formateur agroalimentaire CFPPA de Rodez ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier

Bulletin d'inscription

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tel _____

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à l'adresse indiquée.

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Adhérent 420€
Non adhérent 420€
Non agricole 420€

Plus de renseignements

Alexis LOUAPRE
alexis.louapre@civam31.fr
FD CIVAM 31
6, rue du Portail - 31 220 Martres-Tolosane
www.civam31.fr

Infos et inscription :
<https://www.civam31.fr/?FabriquerSesCharcuteriesFermieresFumage/>

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA