

Apprentis les plus méritants

Le demi-porc : les bases indispensables à la fabrication de produits authentiques



Objectifs

- Coupe et découpe d'un 1/2 porc.
- Triage et fabrication des produits de charcuterie.
- Savoir fabriquer dans le respect des méthodes traditionnelles pour que la qualité soit conforme aux attentes des consommateurs.

Moyens pédagogiques

Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires.

Public visé et Pré-requis

Apprentis en cours de formation.

Moyen d'encadrement

Formation animée par un formateur ENSMV.



Les réalisations

Charcuteries cuites

- Saucisson cuit de Paris
- Pâté de campagne
- Pâté de foie
- Rillettes

Charcuteries élaborées

- Boudins blancs
- Terrine de pintade aux pleurotes

Charcuteries crues

- Chair à saucisse (chipolatas)
- Saucisse de Toulouse
- Merguez

Produits de salaison

- Petit salé
- Jambonneau
- Fromage de tête

Contenu pédagogique

- Connaissances essentielles :
- Vocabulaire technique, matériel, ingrédients et additifs.
- Les grandes opérations technologiques : mise en salaison, hachage, cutterage, poussage, étuvage, fumage, cuisson.
- L'aspect réglementaire.
- Les différentes familles de produits.

À la fin de la formation

Le stagiaire apprécie l'acquisition ou l'amélioration de ses compétences en répondant à un questionnaire d'évaluation portant sur le déroulement de l'action et sur les acquis de la formation. La formation est sanctionnée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.

Lieu : ENSMV

Durée : 2 jours 1/2

Horaires :

Jour 1 : 10h30 - 17h30

Jour 2 : 08h30 - 17h30

Jour 3 : 08h00 - 12h00

Accueil :

À partir de 8h30
au 2^e étage



Contact Christine PEYRONNET : 01.53.17.15.05

c.peyronnet@ensmv.org

ENSMV 37 Bd Sout - 75012 PARIS

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°11 75 000 5175 auprès du préfet de la Région Île-de-France

