

Charcuterie et savoir faire

Les bases indispensables à la fabrication

PUBLIC VISÉ



- Lauréats de CAP

PRÉREQUIS



- Être titulaire du CAP de Boucher

INTERVENANT



- ENSMV

TEMPS



Durée : 2 jours 1/2
Horaires :
Jour 1 : 10h30 - 17h30
Jour 2 : 08h30 - 17h30
Jour 3 : 08h00 - 12h00

ACCUEIL



À partir de 8h30
au 3^e étage

LIEU



ENSMV
37, BD Sault
Paris 12^e

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.



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 et les différentes familles de produits.



Moyens et méthodes pédagogiques

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

RECETTES RÉALISÉES PENDANT LE STAGE

Charcuteries cuites

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

Charcuteries crues

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

Charcuteries élaborées

- ☞ Boudins blancs
- ☞ Terrine de pintade aux pleurotes

Produits de salaison

- ☞ Petit salé
- ☞ Jambonneau
- ☞ Fromage de tête



À la fin de chaque 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 validée par un certificat et une attestation de fin de formation remis au stagiaire.



Nous contacter



Christine Peyronnet - 01 53 17 15 05 - c.peyronnet@ensmv.org

Bruno Berthault - 06 33 90 18 82 - bruno.berthault@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 – Code APE : 85 59B

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France