

Maitriser les techniques et la fabrication de produits secs Halal Lundi 25 et mardi 26 mars 2024

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant répondre à la demande croissante du consommateur de produits « maison ».

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Alain MONTASSIER, Charcutier-traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 17 :00 Jour 2 : 8 :00 - 16 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- Comprendre les mécanismes de la fabrication des produits secs.
- Acquérir les techniques de fabrication de la charcuterie sèche.
- Corriger les pratiques pouvant amener des défauts de fabrication.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention des formateurs en face à face avec participation active des stagiaires.
- Utilisation des différents matériels du laboratoire pour réaliser les fabrications.
- Utilisation des fiches techniques permettant de comprendre la progression du travail.
- Remise d'un dossier pédagogique.



Contenu pédagogique

- Technologie des saucissons secs.
- Techniques de préparation : points essentiels à maîtriser.
- Modification au cours de l'étuvage et du séchage.
- Technologie du jambon sec.
- Qualité traitement des jambons avant salage.
- Méthodes de salage : par enfouissage ou sous-vide



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- Produits en cours de création



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org