

# Apprentis les plus méritants

## Le demi-porc les bases indispensables

### PUBLIC VISÉ



- Apprentis plus méritant

### PRÉREQUIS

- Être en deuxième année d'apprentissage



### INTERVENANT



- ENSMV

### TEMPS



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

### ACCUEIL



À partir de 8h30

### LIEU



ENSMV  
37, BD Soult  
Paris 12<sup>e</sup>

### 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

#### Produits de salaison

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

#### Charcuteries crues

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



### 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 - [christine.peyronnet@ensmv.org](mailto:christine.peyronnet@ensmv.org)  
Bruno Berthault - 06 33 90 18 82 - [bruno.berthault@ensmv.org](mailto:bruno.berthault@ensmv.org)

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