

Maitriser les techniques et la fabrication de produits secs spécifiques Lundi 14 et mardi 15 avril 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant répondre à la demande croissante des produits « maison » tout en explorant de nouvelles saveurs au-delà de la charcuterie traditionnelle française.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-Traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- **Comprendre les mécanismes de la fabrication des produits secs en maîtrisant les techniques de salaison, de séchage, et de maturation**, tout en garantissant la sécurité alimentaire et la qualité organoleptique des produits finis.
- **Acquérir les techniques essentielles pour élaborer de la charcuterie sèche** en respectant les normes de sécurité alimentaire.
- **Identifier et corriger les pratiques entraînant des défauts de fabrication** en développant un regard critique sur les étapes de production.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires**, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- **Utilisation des équipements du laboratoire pour réaliser les fabrications** et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- **Remise de fiches techniques** détaillant les étapes de fabrication, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.
- **Remise d'un dossier pédagogique** complet comprenant des ressources complémentaires pour soutenir l'apprentissage et la mise en œuvre des techniques après la formation.



Contenu pédagogique

Technologie des produits secs

- Présentation des produits (fouet, saucisson, chorizo, pancetta) et ingrédients (viande, gras, épices).
- Préparation : hachage, boyau, salage, maturation.

Techniques de préparation

- Sélection de la viande et ingrédients spécifiques (noisettes, roquefort, etc.).
- Enfournage, ensachage.

Étuvage et séchage

- Gestion température, humidité et temps pour la qualité.
- Suivi de l'évolution organoleptique.

Méthodes de salage et affinage

- Salage enfouissage ou sous-vide.
- Affinage pour développer les arômes et la sécurité.



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

- Fouet de bœuf nature
- Fouet de bœuf au Roquefort
- Fouet de chorizo de bœuf
- Fouet de canard aux cèpes
- Saucisson de bœuf aux noisettes
- Saucisson d'agneau aux épices
- Pancetta de bœuf au piment d'Espelette
- Chorizo de bœuf
- Pancetta de veau au poivre noir
- Magret de canard séché



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