

Maitriser les techniques et la fabrication de produits secs

Lundi 30 et mardi 31 mars 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant perfectionner leur savoir-faire artisanal dans la fabrication de produits secs, en alliant tradition, maîtrise technique et sécurité alimentaire.

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 Philippe THOMAS, Technicien Société ARCOS	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 nature
- Fouet au roquefort
- Fouet chorizo
- Saucisson sec
- Saucisson au vin rouge
- Saucisson au basilic
- Saucisson aux cèpes
- Petit chorizo
- Gros chorizo
- Magret de canard séché
- Pancetta à plat
- Pancetta roulée
- Mignon de coche
- Coppa



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