



S'initier à la charcuterie artisanale : valoriser la carcasse de porc

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Appréhender l'anatomie du porc et les principes fondamentaux de sa découpe
- ✓ Identifier les principaux morceaux et leurs aptitudes technologiques selon les usages
- ✓ Découvrir les grandes familles de technologies de transformation
- ✓ Réalisation d'une découpe

Programme :

Introduction à la valorisation de la carcasse de porc

- Anatomie, découpe et affectation des morceaux selon leurs usages (hachage, salage, ...)
- Sécurité, hygiène et bonnes pratiques de préparation

Les grandes technologies traditionnelles

- Jambon cuit : salage, injection, malaxage, moulage, cuisson, ...
- Saucisson sec : composition, hachage, étuvage, séchage, ...
- Produits séchés : définition, salage, séchage, ...
- Produits hachés : assemblage viande/gras, hachage, assaisonnement, embossage, ...
- Produits émulsionnés : principes d'une émulsion, ingrédients clés et fabrication
- Charcuteries cuites : définition, principes généraux et différentes technologies

Défauts, analyses sensorielles et applications pratiques

- Défauts typiques par famille de produit
- Lien entre défauts, matières premières et procédés
- Applications pratiques :
 - Découpe de porc avec valorisation des produits
 - Exemples de fabrication : jambon, knacks, pâté, diots, saucisson sec, ...



Nous contacter



Durée 21 h, 3 jours



ENILV La Roche sur foron



Format Présentiel



Tarifs 1410 €



Certifiant Oui (RNCP38876)
Eligible CPF



Prérequis Aucun



Public DEM, SAL, DIR, ETU