



# FORMATION LA TRANSFORMATION DE PRODUITS CARNÉS

## PROGRAMME ET ORGANISATION

Document mis à jour le 10 janvier 2024

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître les exigences en transformation de porc
- Être capable d'évaluer son projet de transformation de viandes de porc et sa qualité technologique

### OBJECTIF ADMINISTRATIF ET/OU CARACTERE OBLIGATOIRE DE LA FORMATION

Être capable de définir la qualité technologique des viandes de porc et être à jour sur les bases de la charcuterie.

### PUBLIC CONCERNÉ

Tout dirigeant, responsable et salariés d'entreprises alimentaires, ayant un projet de transformation en atelier carnée.

### PRÉ-REQUIS

Être capable de communiquer à l'écrit et à l'oral.

### EQUIPEMENTS A FOURNIR PAR LES PARTICIPANTS

Outils classiques (Papier, crayons,...) ou digitaux (ordinateurs, tablettes, ...) pour prises de note.

### CONTENU DE LA FORMATION

#### 1) Rappel sur les bases de la charcuterie

- Importance de la qualité de la matière première
- Importance d'un triage rigoureux (les bons morceaux au bons endroits)
- Importance des temps de repos avant cuisson, stérilisation ou conditionnement sous vide
- Différence entre hachage et cutterage
- Le rôle du sel, qualité, quantité comment incorporer du sel sans avoir un excès de gout salé

#### 2) Les facteurs influençant la qualité de la viande

- Incidence de la race
- Incidence du mode d'élevage
- Incidence de la maturation (ressuage)

### 3) Définition des différentes qualités de viandes, les conséquences en transformation et comment réguler les écarts

- PSE : couleur, aspect, défauts physiques de la viande
- DFD : couleur, aspect, défauts physiques de la viande

### 4) Les bases technologiques en transformation

- La technique de découpe et le tri des viandes
- L'importance du repos des viandes
- L'importance des durées de salaisons
- La non utilisation d'auxiliaires technologiques industriels (conservateurs, liants artificiels et colorants)

**Effectif minimum** : 5 stagiaires      **Effectif maximum** : 15 stagiaires

## DUREE

La formation durera 1 jour, soit 7 heures

**Horaires** : 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00

## REPAS

Les repas sont pris au restaurant de proximité, et dans le respect des différents régimes alimentaires.

## LIEU

SARL FONTES CHRISTIAN - 11 Rue Gaston de Foix - 09270 MAZERES

## ACCESSIBILITE



Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Si vous avez besoins d'aménagements ou de dispositifs spécifiques, vous pouvez nous contacter au 05.34.09.81.82 ou par mail à [contact@u2p09.fr](mailto:contact@u2p09.fr). Ainsi, nous étudierons ensemble les éventuelles solutions pour nous assurer que les moyens de la prestation de formation sont adaptés à vos besoins.

## MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour faciliter l'acquisition et la réceptivité des participants, les méthodes privilégiées sont des échanges interactifs, et un support de formation sera remis lors de la formation.

## PROFIL DU FORMATEUR

ARNAUD Yves, formateur spécialisé de l'atelier technologique des viandes du CFPPA.

Le CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole conçoit et organise des formations à destination des professionnels, futurs professionnels et des entreprises des filières agricoles et agro-alimentaires. Il assure que ses prestations répondent aux enjeux économiques actuels ainsi qu'à l'évolution des métiers et des compétences grâce à la prise en compte des besoins et à une démarche d'amélioration continue.

## MOYENS TECHNIQUES

Vidéo projecteur, écran.