Formation Fumage, séchage et salaison des viandes en atelier de transformation fermière

Public cible
Agriculteur.trices, salarié.es agricoles, porteurs de projet et entrepreneur.es en transformation fermière carnée.

Objectifs
- Savoir préparer et trier les viandes pour les valoriser en charcuterie sèche - Connaître les différentes formulations et leurs avantages/inconvénients - Comprendre l'incidence des étapes de fabrication sur la qualité finale du produit - Connaître les différents paramètres de conduite de séchage - Savoir détecter les défauts de qualité et de séchage et savoir y remédier

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
- Les salaisons entières et produits divisés
- Les différents plans de transformation de carcasses
- Les matières premières, ingrédients et/ou additifs
• Connaissance des différents morceaux et différentes espèces, de leurs qualités et leurs destinations techniques
• Rôles technologiques des différents ingrédients et additifs, influence sur la qualité finale des produits : acidification, texture, flaveur, couleur
• Les différentes formulations avec les différentes espèces
- Les étapes de fabrication
• Les différentes étapes en fonction des qualités de produits à fabriquer
• La conduite de chacune des étapes et matériels associés
- Les étapes de stabilisation
• La conduite d'étuve et/ou de séchoir et matériels associés
• L'évolution de pH Aw du poids et des flores microbiennes
• Focus sur les produits des stagiaires
- Les principaux défauts de fabrication
• Les principaux défauts
• Les actions correctives
- Synthèse

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs
Adhérent 420€
Non adhérent 420€
Non agricole 420€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Alexis LOUAPRE
alexis.louapre@civam31.fr
FD CIVAM 31
6, rue du Portail - 31 220 Martres-Tolosane
www.civam31.fr

Infos et inscription : https://www.civam31.fr/?FabriquerSesCharcuteriesFermieresFumage/

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

11 janv 2024 08:30 - 17:00 (7hrs)	Ferme de Cassagnaous 31420 PEYRISSAS	Julien Viargues, formateur agroalimentaire CFPPA de Rodez ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier
12 janv 2024 09:00 - 17:15 (7hrs)	Ferme de Cassagnaous 31420 PEYRISSAS	Julien Viargues, formateur agroalimentaire CFPPA de Rodez ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tel _

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à l'adresse indiquée.

Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)