



Durée

1 jour(s) / 7h

FORMATION

Appréhender la fabrication de charcuteries sèches fermières



Objectifs

Maîtriser la fabrication de charcuteries sèches fermières et le séchage. Evaluer les investissements nécessaires et le coût d'une telle diversification et le prix de vente des produits secs.



Pré-requis

Aucun



Public

Producteurs de denrées carnées souhaitant élaborer une gamme de charcuterie sèche ou en fabricant déjà



Contenu

Les procédés de fabrication (saucisson, jambon sec, petites salaisons) Le rôle technologique du process et des ingrédients, pour chaque type de produit Les paramètres à maîtriser Les différentes recettes possibles La réglementation sur l'étiquetage de ces produits



Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'échanges de pratiques



Modalités d'évaluation des acquis

Quiz

Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

