



## 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

