

Valorisation et transformation du porc en charcuterie

OBJECTIF

Etre en mesure de réaliser la découpe, le salage et la transformation de tous les morceaux d'un porc charcutier.

COMPETENCES ACQUISES

- Elaboration de décoction et saumure
- Salage des différents morceaux du porc
- Fabrication de recettes variées de charcuterie.

POUR QUI ?

Artisan, Boucher, employé de boucherie traditionnelle, de petite et moyenne surfaces

CONTENU DE LA FORMATION

LA THEORIE

- Rappel des notions de base de la découpe du porc
- Anatomie musculaire de l'espèce.
- Coupes primaires de la carcasse.
- Déterminer la future destination culinaire de chacune des parties du porc.

LA PRATIQUE

- Découpe d'une carcasse de porc.
- Triage des viandes.
- Élaboration de saumure.
- Salage des viandes.
- Injection du jambon.
- Fabrication de rilette
- Fabrication de terrine de campagne et cuisson
- Fabrication de saucisson à l'ail et cuisson
- Fabrication de saucisse à cuire.
- Fabrication de fromage de tête.

MATIERE D'ŒUVRE

Les participants devront venir avec un demi-porc afin de réaliser les différentes productions.

Chaque stagiaire repartira avec les recettes réalisées citées dans la pratique.

Le respect des règles d'hygiène pour le transport des denrées est de la responsabilité du participant à la formation.

Le CFA dispose de conditions de stockage et d'apprentissage répondant aux normes sanitaires.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Animation à l'aide de supports pédagogiques, d'échanges à partir de cas concrets
- Mise en situation réelle de travail au sein de l'atelier boucherie du CFA
- Remise d'un livret technique opérationnel

VALIDATION

- Evaluation : mise en situation pratique et QCM
- Remise d'une attestation de formation validant les compétences acquises

PRÉREQUIS

- Posséder les connaissances de base de la découpe du 1/2 porc.

RYTHME



16 heures – 2 jours



7 h 30 – 16 h 30



5 à 8 stagiaires



38 500 XPF *
55 000 XPF

*** Prix pour le Chef
d'entreprise artisanale**

LIEUX

- Centre de formation de l'artisanat à Nouville

FORMATEUR

Professionnel expérimenté et diplômé en boucherie et charcuterie.