

## Modalités disponibles

Presentiel

## Durée de la formation

Durée de la formation : 14 heures.

## Public

Tout public souhaitant développer leurs compétences en charcuterie artisanale.

## Prérequis

• Savoir de bases lu, parlé, écrit

## Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

## Méthodologie et moyens pédagogiques

• Formation présentielle – Méthode active et participative

sur plateau technique.

• Démonstrations, ateliers pratiques, dégustations, analyses organoleptiques.

## Objectifs

- Connaître les différentes parties du porc et leurs applications en charcuterie.
- Maîtriser les techniques de découpe spécifiques.
- Réaliser plusieurs préparations de charcuterie artisanale.
- Comprendre les règles de conservation, d'hygiène et la législation applicable.
- Proposer une gamme élargie de produits 'maison'.

## Suivi et évaluation

- Évaluation diagnostique : auto-positionnement en début de formation
- Évaluations formatives : observation en ateliers
- Évaluation sommative : Réalisation d'une charcuterie, QCM

## Financement

Tarif de la formation : 336,00 € HT soit 403,20 € TTC

## Satisfaction

Taux de satisfaction global : Non calculé

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.  
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : [www.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.com)

## I Contenu

1 – Anatomie du porc & applications culinaires

- Présentation des principales parties du porc.
- Utilisations culinaires et charcutières selon les morceaux.
- Introduction aux familles de charcuterie (cuites, crues, sèches, pâtés, terrines...).

2 – Techniques de découpe & bases de fabrication

- Gestes techniques et sécurité en découpe.
- Désossage, parage, préparation des viandes.
- Bases de l'assaisonnement : sel, épices, taux de matière grasse, équilibre aromatique.

3 – Réalisation de recettes charcutières artisanales

- Spécialités charcutières cuisinées (terrines, pâté en croute, fricandeau...)
- Spécialités saucisserie (différents types de saucisses fraîches)
- Salaisons (filet mignon séché)
- Spécialités séchées et fumées (magret de canard)

4 – Conservation, dégustation & législation

- Techniques de conservation : salage, cuisson, fumage, séchage, conditionnement.
- Analyse organoleptique des produits réalisés : goût, textures, équilibre.
- Législation liée à la commercialisation de charcuterie artisanale en restauration.

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.  
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : [www.cfahconseil.com](http://www.cfahconseil.com)

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND  
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes