

OBJECTIFS EN TERMES DE COMPETENCES A ACQUERIR

- Maîtriser les techniques de séchage

PROGRAMME

1/Présentation de la formation :

- Le déroulement de la formation et les attentes des stagiaires

2/ Les conditions de salage et de séchage du magret sec :

- La réglementation
- Le choix de la matière première
- La sortie de baratte et mise en séchage de magret

3/ Le Choix du matériel et le conditionnement :

- Le choix du matériel,
- Le conditionnement
- La DLC

4/ Les conditions de réalisation du saucisson sec de canard :

- La réglementation, définir la DLUO
- Le choix de la matière première
- Les techniques d'élaboration : hachage, embossage, mise en étuve
- Le séchoir

5/ Evaluation des connaissances et de la formation

- QCM
- Atouts de la formation – Points faibles de la formation

La formation se veut : **Simple et pratique** :

- basée sur des mises en situation et sur une adaptation des consignes aux spécificités de l'établissement ; l'appropriation des messages clé doit être directe, pour une application immédiate à la reprise de poste ; le pourquoi des consignes sera systématiquement explicité.

Publics et prérequis

Groupe : 3 à 8 pers.

Modalités techniques et pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et pratiques
Exercices de mises en situation
Jeux pédagogiques

Durée : 1 J

Période : toute l'année à définir avec l'entreprise

Lieu

En intra entreprise

Suivi et évaluation

Attestation de fin de formation

Documents d'évaluation de satisfaction et des acquis

Emargement et attestation de formation individualisée

Coût

(Pour un groupe)

1 000 € net de taxes /jour

Coût total

1 000 € + frais de déplacement du formateur si + de 50 Km de Périgueux