Programme de Formation

Cutterage et préparations de produits de charcuterie salaison (réf : TP007)

Organisation

Durée : 14 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique

Public visé

Cutteristes, encadrement de proximité en production, techniciens R et D

Objectifs pédagogiques

- Décrire les caractéristiques et le rôle des matières premières, des ingrédients et des additifs utilisés ainsi que leurs influences dans la formulation
- Expliquer les phénomènes intervenants lors de l'opération de cutterage
- Choisir les paramètres clés de fabrication permettant d'optimiser la maîtrise des procédés et des rendements technologiques et d'éviter les incidents de fabrication

Description

Le cutterage, souvent piloté de manière empirique, est en réalité un levier clé de performance. En maîtrisant à la fois les matières premières, les ingrédients et le process vous sécurisez une qualité constante tout en améliorant votre productivité (réduction des coûts de non qualité, amélioration des rendements ...)

Contenu :

THEORIE

- Caractéristiques des matières premières, aptitudes technologiques
  - Composants de base : maigre, gras, tissu conjonctif : rôles et interactions
  - Les prétraitements (pré salages, marinades) : importance technologique
  - Aptitude à la transformation : les viandes congelées, les viandes séparées mécaniquement

- Fonctionnalités des ingrédients et additifs en charcuterie
  - Sel, sel nitrité
  - Sucres, amidons
  - Polyphosphates
  - Protéines laitières, végétales...
  - Hydrocolloïdes...

- Les critères de sélection d'un matériel de cutterage

- Principes, avantages et inconvénients des différents outils
- Utilisations, matériels et coûts

- Principe du cutterage
  - Formulation : rôle du maigre, du gras, des ingrédients et des additifs
  - Conduite du process : ce qui se passe au cours du cutterage
  - Paramètres à respecter : ordre d'incorporation, impacts de la température et du temps de cutterage

- Préparation des émulsions de gras
  - Formation des émulsions : les gels et interactions gras/eau
  - Agents émulsifiants
  - Mode de préparation et de formulation : les ratios fonctionnels émulsifiant/eau/matière grasse
  - Aromatisation et coloration des émulsions

- Accidents de fabrication et critères de qualité des pâtes
  - Causes des accidents en cours de fabrication et sur produits finis
  - Moyens de prévention : autocontrôles et perception au pied du cutter
  - Critères de l'industriel, de la qualité et du consommateur

PRATIQUE EN ATELIER

- Le cutter : prise en main et connaissance

- Préparation d'émulsions
  - Application du ratio émulsifiant/eau/gras
  - Rôle des protéines animales, laitières et végétales

- Préparation et fabrication de produits en moule
  - Mousse de foie
  - Pâté de campagne à chaud

- Réalisation d'essais
  - Essais témoins
  - Défauts
  - Appréciations et commentaires sur les résultats obtenus

- Dégustation et analyse des produits fabriqués

Prérequis

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en IAA

Modalités pédagogiques

Alternance de sessions théoriquse et de démonstrations pratiques en atelier (réalisation d'essais, présentations et dégustations de produits).

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr