

PROGRAMME DE FORMATION — BOUCHERIE

Fabrication artisanale de saucisses et merguez

Durée : 14 heures sur 2 jours	Tarif net : 840 € par participant Exonération de TVA art. 261, 4, 4° a CGI
Modalités : Présentiel en centre ou en intra-entreprise selon les conditions convenues.	Lieu : 40 rue de Valenciennes, 59500 Douai (ou intra-entreprise)
Délai d'accès : 14 jours à compter de la validation de la prise en charge, sous réserve des disponibilités.	Sanction : Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

1. Public visé et Prérequis

Public visé :	Bouchers, charcutiers, préparateurs, dirigeants et salariés souhaitant développer ou perfectionner la fabrication artisanale de saucisses et merguez.
Prérequis :	Aucun prérequis déclaré. Le participant doit pouvoir respecter les consignes d'hygiène et de sécurité liées au matériel de découpe et de transformation.

2. Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les techniques artisanales de fabrication de saucisses et merguez.
- Appliquer les règles d'hygiène, de pesée et de traçabilité des produits transformés.
- Réaliser le dosage, le hachage et l'embossage selon les recettes travaillées.
- Optimiser la présentation, la conservation et la rentabilité des produits.

3. Méthodes pédagogiques, Moyens et Évaluation

Apports théoriques illustrés, échanges avec le formateur, études de cas et exercices d'application. Les formations métier intègrent des démonstrations et ateliers pratiques avec le matériel professionnel adapté. Les acquis sont vérifiés par questionnement, observation des gestes, productions réalisées et QCM final selon le programme. Le suivi est assuré par émargement et une satisfaction à chaud est recueillie.

4. Accessibilité et Accueil des personnes en situation de handicap

Les besoins liés à une situation de handicap sont étudiés avant l'inscription avec le référent handicap. Les adaptations réalisables sont définies selon le contenu, les équipements, les règles de sécurité et les contraintes du lieu de formation.

5. Programme détaillé et Déroulé pédagogique

Jour N°1– Préparation des viandes & techniques de hachage (7 h)

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 - 9h30	Accueil & objectifs du stage	Présentation du formateur, consignes d'hygiène, distribution des EPI.	Livret stagiaire + EPI	Observation
9h30 - 10h30	Bases techniques des produits hachés	Types de viandes, rapport maigre/gras, rôles des épices, additifs autorisés.	Fiches techniques PPA	QCM oral
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 12h30	Atelier pratique 1 : découpe et parage pour hachage	Sélection et préparation des morceaux selon le produit visé.	Poste de travail complet	Observation directe
12h30 - 13h30	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h30 - 14h45	Atelier pratique 2 : hachage et assaisonnement	Réglage du hachoir, test de texture, ajout d'épices selon recettes traditionnelles.	Hachoir, balances, bacs	Observation + correction
14h45 - 15h00	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
15h00 - 16h30	Dosage et homogénéisation	Contrôle du mélange, gestion du sel, du gras et de l'humidité.	Balance, fiche recette	Observation technique
16h30 - 17h00	Débriefing du jour 1	Échanges sur les difficultés, corrections personnalisées.	Fiche de progression	Auto-évaluation orale

Jour N°2 – Embossage, cuisson & conservation (7 h)

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 – 9h15	Accueil & rappel sécurité	Vérification des EPI, rappel gestes sûrs et hygiène poste.	Affiches sécurité	Observation
9h15 – 10h30	Embossage et ficelage	Utilisation du poussoir, remplissage boyaux naturels et synthétiques	Poussoir manuel/électrique	Observation directe
10h30 – 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 – 12h15	Atelier pratique : fabrication complète de saucisses et merguez	Mise en œuvre de la recette complète, pesée, forme, calibrage.	Matériel complet	Contrôle qualité produit
12h15 – 13h15	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h15 – 14h30	Conditionnement & conservation	Gestion des DLC, emballage sous vide, stockage en chambre froide.	Machine sous vide, fiches DLC	Observation + étude de cas
14h30 – 14h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
14h45 – 16h00	Contrôle qualité et calcul du prix de revient	Pesée avant/après, rendement matière, coût au kilo.	Tableau Excel, balance	Exercice chiffré
16h00 – 16h30	Évaluation finale & clôture 1	QCM écrit + débrief collectif + remise des attestations.	Fiches QCM + attestation	Validation finale