

PREPARATEUR DE CHARCUTERIE INDUSTRIEL

► **Durée de la formation : 12 mois**

► **Première partie : généralités**

1. Hygiène

- Principes de base d'hygiène spécifiques à l'industrie de la viande (cfr. J.P. Isebaert "Hygiène dans l'industrie de la viande").
- Micro-organismes dans le traitement/préparation/manipulation de la viande : listéria, salmonelle et autres micro-organismes pathogènes
- Hygiénogramme
- Moyens de lutte contre les micro-organismes et techniques de conservation de la viande fraîche et de la charcuterie (physique et chimique)
- Normes d'hygiène personnelle (vêtements, ...)
- Notions de méthodes de nettoyage et de désinfection.

2. Sécurité

- Notions des premiers soins à donner en cas d'accident
- Soins des blessures et lésions
- Mesures de sécurité concernant le matériel et les machines, applicables en pratique dans le découpage
- Vêtements de sécurité
- Vêtements de protection.

3. Diététique/science de la nutrition

- Connaissance des substances nutritives essentielles nécessaires à l'organisme humain
- Connaissance des composants de base de la viande : eau, graisse, protéine, matières minérales, vitamines
- Comparaison de la valeur nutritive des différentes espèces de viande
- Viandes pauvres en graisse et pauvres en sel.

4. Législation

Principes de base de la législation nationale et européenne (abattoir, atelier de découpage, fabrique de charcuterie).

5. Inspection/des animaux de boucherie/sanitaire

Ministère de la santé publique : Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire.

► Deuxième partie : spécificités

1. Saloir/atelier de salage :

- Connaître les (produits de) salaison(s) existant(e)s : demander des échantillons et sur base de ceux-ci donner des explications sur le produit
- Salaisons : généralités
- Méthode de salaison
- Intensification des couleurs/stimulation des couleurs
- Fumage et séchage
- Procédé de cuisson
- Notions des concepts et connaissance des appareils (température, pression, teneur en sel, pH, valeur a_w).

2. Connaissance des additifs/adjuvants + rôle de ces substances :

a. Autres manières de préparer la viande :

Connaissance globale d'autres types de charcuteries (saucissons cuits, préparations à base de foie, à base de gelée, boudins, saucisses sèches, salami) : documentation venant des entreprises + pratiques.

b. Plats préparés :

- Haché, produits à base de viande hachée
- Fraîcheur, mesures d'hygiène, durée de conservation (que manges-tu ? Information sur l'étiquetage)
- Chaîne du froid
- Emballage (demander différents emballages et les comparer).

c. Législation :

Orientée spécifiquement sur la production de la charcuterie (information Ministère de la Santé Publique), normes de composition et additifs.