

PRATIQUE **CURRICULUM**

BOUCHERIE & CHARCUTERIE · TEMPS PLEIN

BOUCHERIE & CHARCUTERIE

Un programme de formation complet, basé sur l'atelier.

**Découpe, charcuterie, salaison, fumage, et un véritable
savoir-faire de boucher-charcutier.**



LE PROGRAMME

De la carcasse à la gamme finie. Ce programme construit le métier, découpe après découpe.



Boucherie & Charcuterie est un programme à temps plein, basé sur l'atelier, dans le métier de boucher-charcutier.

À travers dix-huit modules, les apprenants progressent pas à pas, du maniement du couteau et de la découpe des carcasses à la fabrication de saucisses, puis à la salaison, la fermentation du saucisson cru, le fumage et l'assurance qualité en exploitation.

L'accent est mis en permanence sur la pratique. Les compétences s'acquièrent sur de la viande réelle, avec plus de 1 400 heures d'atelier et plus de 120 exercices évalués, complétés par plus de 40 recettes de charcuterie.

Chaque module se termine par une pièce d'examen évaluée, de sorte que la compétence se démontre dans le travail réel et non sur le papier.

Le programme est proposé sous forme de curriculum, de spécification d'équipement correspondante ou de solution clé en main pour le site.

18

MODULES • M01-M18

1 400_h

HEURES D'ATELIER

120₊

EXERCICES PRATIQUES

210₊

POSTES D'ÉQUIPEMENT

50_{sem.}

TEMPS PLEIN

PRATIQUE CURRICULUM

Dix-huit modules.

De la découpe et des compétences de base à la fabrication de saucisses, puis à la salaison, l'affinage et le fumage, pour finir par la qualité, l'exploitation et un projet final.



MODULE

M01 – M18 · SÉQUENTIEL

M01 Maniement du couteau & découpe
DECOUPE

M07 Boyaux & embossage
SAUCISSES

M13 Cuisson, rôtiage & cuisson de vente
SALAISON & AFFINAGE

M02 Carcasses & découpe
DECOUPE

M08 Épices & agents de salaison
SAUCISSES

M14 HACCP & traçabilité
QUALITE & EXPLOITATION

M03 Morceaux & découpes primaires
DECOUPE

M09 Salaison : humide, sèche, injection
SALAISON & AFFINAGE

M15 Nettoyage & hygiène d'exploitation
QUALITE & EXPLOITATION

M04 Rendement & valorisation des chutes
DECOUPE

M10 Saucisson cru & fermentation
SALAISON & AFFINAGE

M16 Calcul des coûts & coût au kilo
QUALITE & EXPLOITATION

M05 Saucisse échaudée & à frire
SAUCISSES

M11 Jambon cru & affinage à sec
SALAISON & AFFINAGE

M17 Vente & présentation
QUALITE & EXPLOITATION & TRAITEUR

M06 Saucisse fraîche & viande hachée
SAUCISSES

M12 Fumage : froid, tiède, chaud
SALAISON & AFFINAGE

M18 Projet final (Capstone)
QUALITE & EXPLOITATION

ÉQUIPEMENT

Formé sur du matériel réel.



01

Outils de découpe & à main

Couteaux à désosser, à découper et de boucher, fusils à aiguiser, crochets, planches à découper et matériel d'affûtage.

02

Machines & installations

Hachoir, cutter, poussoir à saucisse, scie à ruban, machine sous vide et fumoir.

03

Réfrigération & affinage

Chambres froides et de congélation, chambre d'affinage avec régulation climatique et surveillance de la température.

04

Boyaux & emballage

Boyaux naturels et artificiels, filets, clips, matériel de mise sous vide et d'étiquetage.

05

Ingrédients & consommables

Épices, sel nitrité, ferments et additifs autorisés.

06

Hygiène & instruments de mesure

Nettoyage et désinfection, appareils de mesure du pH et de l'aw, thermomètres et balances.

~210 POSTES · 6 CATEGORIES · 9 POSTES DE TRAVAIL

DEPLOYEZ LE PROGRAMME SUR VOTRE SITE

LANÇONS-NOUS.

DISPONIBLE EN  **Clé en main** (Conseil + Équipement + Livraison + Curriculum + Installation)

