



APPRENDRE A AFFUTER, SALER ET FUMER VIANDES ET POISSONS

Programme conçu selon les exigences du Référentiel National Qualité (RNQ)

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Permettre aux professionnels des métiers de bouche d'acquérir les compétences nécessaires à l'affûtage des outils, ainsi qu'aux techniques de salage et de fumage des viandes et poissons, dans le respect des règles d'hygiène et de conservation des denrées alimentaires.

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Professionnels des métiers de bouche (boucherie, charcuterie, poissonnerie, restauration)
- Porteurs de projet en création ou reprise d'établissement
- Salariés en reconversion vers les métiers de l'alimentaire

Durée : 14 heures (2 jours) – Formation réalisée en présentiel

Lieu : Intra ou inter-entreprise

Accessibilité : Formation accessible aux personnes en situation de handicap. SMART AND COM FORMATION étudie l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Contact référent handicap : 06 76 89 97 19

Tarif : Sur devis personnalisé

Formateur : Formateur expert validé par le service pédagogique, disposant d'une expérience significative dans le domaine des métiers de bouche.

2. OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les différents outils d'affûtage
- Maîtriser les techniques d'affûtage adaptées aux outils de coupe
- Réaliser des salaisons selon différentes méthodes
- Mettre en œuvre des techniques de fumage à chaud et à froid
- Contrôler les paramètres de conservation
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

3. PUBLIC ET PRÉREQUIS

PUBLIC CONCERNÉ

- Professionnels des métiers de bouche
- Porteurs de projet dans le secteur alimentaire
- Salariés en reconversion professionnelle



PRÉREQUIS

- Maîtrise suffisante du français (oral et écrit)
- Être en situation professionnelle dans le secteur alimentaire ou disposer d'un projet professionnel

Ces prérequis sont vérifiés lors de l'analyse des besoins en amont de la contractualisation.

4. PROGRAMME DÉTAILLÉ

AFFÛTAGE

- Présentation des outils (meule, pierre à eau, pierre à huile)
- Techniques d'affûtage
- Mise en pratique des gestes

SALAGE

- Techniques de salage à sec
- Techniques de salage en saumure
- Contrôle des paramètres de salaison

FUMAGE

- Choix des essences de bois
- Fumage à chaud et à froid
- Réglage des paramètres de fumage

CONSERVATION

- Techniques de mise sous vide
- Durées de conservation

5. MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports pédagogiques
- Matériel professionnel adapté
- Équipements d'affûtage et de fumage
- Matières premières nécessaires
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques

6. ÉVALUATION

En amont : Questionnaire de positionnement

En cours de formation : Observation lors des mises en situation pratiques

En fin de formation :

- Maîtrise des techniques d'affûtage
- Qualité des salaisons réalisées
- Maîtrise des techniques de fumage



- Respect des règles d'hygiène

Remise d'une attestation de fin de formation conformément à l'article L.6353-1 du Code du travail.

7. MODALITÉS D'INSCRIPTION ET D'ACCÈS

La formation est dispensée en présentiel.

Après analyse des besoins et validation du projet de formation, l'entrée en formation peut être réalisée dans un délai maximum de 3 mois après contractualisation.

Cette analyse est réalisée à l'aide d'une fiche de renseignement et d'une fiche de traçabilité des besoins complétées en amont de la contractualisation.

Les modalités d'accès sont formalisées par la contractualisation (convention ou contrat de formation).

8. SUIVI ET TRAÇABILITÉ

- Questionnaire de positionnement
- Feuilles d'émargement
- Fiche d'évaluation des acquis
- Questionnaire de satisfaction
- Attestation de fin de formation

9. CONFORMITÉ AU RÉFÉRENTIEL QUALIOPI

- Analyse des besoins réalisée en amont de la formation
- Mise en œuvre de moyens pédagogiques adaptés
- Suivi et évaluation des acquis
- Traitement des retours et réclamations