



ÉCOLE DES ARTS CULINAIRES
CULINARY ARTS SCHOOL

Certification

Fabrication de charcuterie cuite



PUBLIC ATTENDU

Cette certification s'adresse aux professionnels de la cuisine cherchant à élargir leur champ de compétences autour de la fabrication artisanale de charcuterie cuite.

Ces professionnels peuvent venir de différents horizons : charcutiers traiteurs (en magasin spécialisé ou sur les marchés de plein air), bouchers charcutiers (en magasin spécialisé ou sur les marchés de plein air), artisans traiteurs, chefs cuisinier et restaurateurs.

OBJECTIFS

L'objectif de cette certification est d'apporter les compétences fondamentales à la réalisation d'une charcuterie traditionnelle. En transmettant les meilleures pratiques de production et de fabrication des produits de charcuterie, elle permet aux futurs certifiés d'asseoir leur légitimité d'artisan et d'élargir leurs perspectives professionnelles.

COMPÉTENCES VISÉES

Mise en œuvre d'une méthodologie de fabrication de produits charcutiers

- Analyser la législation encadrant la fabrication de produits charcutiers pour s'en approprier les règles sanitaires, d'hygiène, de sécurité et de mise en conformité des installations
- Mettre en place des process (étiquetage, tenue de registres, suivi des dates limites d'utilisation, ...) pour assurer l'origine, la qualité et la traçabilité des produits
- Utiliser les techniques de stérilisation et d'appertisation des produits charcutiers pour en garantir la conservation dans des conditions optimales
- Contrôler les matières premières carnées selon des indicateurs clés pour en apprécier la qualité sanitaire et gustative
- Surveiller les conditions de fonctionnement des chambres froides pour maintenir et mesurer, de la réception jusqu'au service, le niveau de sécurité alimentaire attendu par la réglementation

Réalisation de la transformation des matières premières

- Réaliser le désossage, la découpe et le parage des carcasses carnées, en utilisant les techniques appropriées, pour sélectionner et trier les différentes parties utilisables en fonction de leur devenir
- Réaliser les procédés de salage (à sec, en saumure, par injection de sel, ...) pour déshydrater les morceaux de viande afin de leur assurer une bonne conservation
- Procéder aux fumages et aux maturations des matières premières pour leur conférer davantage d'arômes
- Préparer les assaisonnements et les marinades pour la confection de produits charcutiers épicés spécifiques
- Réaliser le hachage des viandes parées et préparées pour obtenir des pâtes fines de viandes et d'abats
- Réaliser le moulage et l'embossage des pâtes pour obtenir des préparations crues variées destinées à la fabrication des pâtés, des saucisses et des saucissons

Fabrication de produits traditionnels de charcuterie cuite

- Organiser la mise en production des produits charcutiers en fonction de la demande pour optimiser l'utilisation des denrées et la gestion des stocks
- Préparer les fonds, appareils, sauces et pâtes entrant dans les recettes classiques pour élaborer les produits traditionnels de charcuterie
- Réaliser des pâtés, des pâtés en croute, des terrines et des mousses
- Réaliser des boudins (blanc et noir, en boyau ou en bocal)
- Réaliser des saucisses en utilisant les techniques de farce montée et de farce hachée
- Choisir et mettre en œuvre les différents modes et matériels de cuisson en fonction des produits pour les réaliser de façon optimale
- Mettre en œuvre les opérations de conditionnement (mise en pots, mise sous vide, emballages) pour obtenir des produits présentés sous différents formats
- Mettre en valeur les produits de charcuterie en utilisant l'éventail des accessoires et des formats de présentation pour les rendre plus attrayant auprès des consommateurs
- Contrôler la qualité des produits finis, leur mise en valeur et leur maintien en conditions optimales pour délivrer des produits charcutiers conformes aux attentes des consommateurs

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation orale sur la méthodologie de fabrication des produits charcutiers
- Évaluation pratique et orale sur la transformation des matières premières
- Évaluation pratique sur la fabrication des produits traditionnels de charcuterie

PRÉREQUIS ET VOIE D'ACCÈS

Pour accéder à la certification il est nécessaire d'être professionnel (5 années d'expérience professionnelle, CAP ou bac pro en cuisine)

La certification est accessible :

- Après un parcours de formation initiale
- Après un parcours de formation continue

COMPOSITION DU JURY DE LA DÉLIVRANCE DE LA CERTIFICATION

Quel que soit la voie d'accès, la validation se fait par un jury professionnel composé de trois personnes désignées pour représenter le jury de certification :

- Le / la responsable pédagogique de l'organisme certificateur
- Deux personnes professionnelles extérieures

Le jury est responsable de la remise de la certification.

ORGANISME PRÉPARATEUR ET CERTIFICATEUR

Ecole Lenôtre ; 40 rue Pierre Curie, 78370 Plaisir

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'équipe de l'Ecole Lenôtre est à votre disposition pour toute question ou information complémentaire.

- E-mail : ecole@lenotre.fr
- Téléphone : 01 30 81 40 81