



## PROGRAMME DE FORMATION

### SALAISONS MAISON

Animé par

Guy GARCIA – Artisan charcutier



Dates	17 et 18 mars 2025
Public et prérequis	Ce stage s'adresse à des charcutiers, charcutiers-traiteurs, traiteurs et cuisiniers professionnels
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Découvrir les bases pour réaliser vos propres salaisons</li><li>• Pouvoir réaliser vos salaisons maison pour diversifier votre offre</li></ul>

### CONTENU DE LA FORMATION

**JOUR 1** : Définition des objectifs, descriptif détaillé et démonstration des recettes.

- Saucisse sèche
- Saucisson
- Fouet
- Chorizo
- Longanise/Chistora
- Chorizo perche

Moment convivial en soirée au restaurant d'application du CEPROC, avec les équipes de la CNCT et du CEPROC.

**JOUR 2** :

Finalisation des recettes et dégustation

Débriefing du stage avec les participants, intervenant et service formation.

**Nature de l'action en formation :** Formation en présentiel portant sur des gestes techniques

**Outils, moyens pédagogiques :** Recueil des recettes faites en démonstration lors du stage et fiche explicative sur les allergènes

**Financement :**

Entreprise adhérente de la CNCT ? Contactez-nous pour connaître le tarif préférentiel qui vous est réservé.

Que vous soyez artisan ou salarié, ce stage peut être pris en charge au titre des fonds de la formation continue. Contactez-nous, le service Stages s'occupe de toutes les démarches administratives pour vous.

Pour les chefs d'entreprise, ainsi que leurs conjoints collaborateurs ou associés ainsi que leurs auxiliaires familiaux, le FAFCEA (Fonds d'Assurance Formation des Chefs d'Entreprise Artisanale) a pour mission d'organiser, développer et promouvoir votre formation pour améliorer vos compétences. Plus de renseignements sur [fafcea.com](http://fafcea.com).

**Modalités d'évaluation des acquis :** Contrôle des acquisitions par les formateurs tout au long de la formation, sous forme d'échanges et de questions/réponses. Reprise de chaque recette par les formateurs.

**Acquis en fin de formation :**

- Être capable de reproduire les recettes vues en stage
- Diversifier votre offre de charcuterie en proposant vos salaisons maison à votre clientèle

**Sanction de la formation :** A la fin de la formation une attestation de suivi sera délivrée à chaque participant.

**Durée :** 2 jours – 14h – de 9h à 17h

**Lieu :** CEPROC – 19 rue Goubet – 75019 PARIS