Affûtage, salage, fumage

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 1802339F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Connaître les différentes techniques d'affûtage, salage et fumage
- Identifier les paramètres de fabrication et leur incidence sur la qualité finale
- Savoir optimiser la mise en œuvre de ces technologies pour améliorer les rendements matières

Programme

Affûtage

Découvrir et montrer : les différentes utilisations de la meule - la meuleuse - la pierre à huile la pierre à eau - l'usage de la mie-douce-du tiers point-de la queue de rat

Utiliser et faire-faire : maîtrise technique des gestes sur la meuble - la meuleuse - la pierre à huile - la pierre à eau - la mie douce - le tiers point - la queue de rat

Salage et fumage

Les poissons : rappel des généralités (pêche-conservation-critères de fraîcheur)

La réception des marchandises : vérifier la qualité - les quantités - les bons de commandes et de livraison (rappel)

La salaison : Hier et aujourd'hui : évoquer et expliquer les taux de sel et les temps de séchage

Saler au sel sec : montrer et faire-faire

Saler au sel fin-mélange et granulométrie - saler à la poudre à saler-les adjuvants possibles.

Saler à la saumure : montrer et faire-faire

Fabriquer et contrôler une saumure aqueuse - temps de trempage-égouttage-collagène

Séchage : Le séchage traditionnel - en enceinte réfrigérée - en séchoir à température et hygrométrie contrôlée - les influences sur le séchage.

Le fumage : Démontrer et réaliser le choix des essences - le fumage à chaud-à froid - les durées de conservations possibles - les moyens à mettre en œuvre - les températures de fumée.

La mise sous vide : Choisir un process et établir un mode opératoire,

Connaître les différentes durées de conservations,

Evaluer les analyses à mettre en œuvre.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2208186S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #1802339F