

# CATALOGUE DES FORMATIONS

---

## 2024

Formations destinées aux  
**bouchers, charcutiers,  
traiteurs, responsable de  
production, ouvriers agro-  
alimentaires...**



# FORMATIONS SUR MESURE

---

Envie d'organiser une formation sur mesure pour former votre équipe, de nouveaux collaborateurs ou pour améliorer vos compétences....

L'équipe sera à votre écoute pour vous proposer un programme adapté à votre demande et à vos besoins

Les formations peuvent se dérouler dans notre salle de formation ou ***dans vos locaux afin de vous former sur votre équipement.***

## PROGRAMME DES FORMATIONS

---



1. Formation aux techniques d'affûtage et affilage des couteaux
2. Formation théorique au procédé de fabrication du jambon sec et des petites pièces sèches
3. Formation au procédé de fabrication des charcuteries cuites
4. Formation au procédé de fabrication des charcuteries crues et sèches
5. Formation à la conduite de l'autoclave
6. Formation aux techniques de conditionnement et conduite d'autoclave
7. Formation à la transformation du foie gras
8. Formation sur la maîtrise des techniques de stérilisation et de contrôle des conserves

# 1. FORMATION AUX TECHNIQUES D’AFFUTAGE ET AFFILAGE DES COUTEAUX

## Objectifs de formation

- >> A l’issue de l’étape 1, être capable de décider des moyens à utiliser
- >> A l’issue de l’étape 2, être capable de réaliser un affutage
- >> A l’issue de l’étape 3, être capable de réaliser un affilage

## Programme pédagogique

- >> *Analyse des pratiques*
- >> *Affûtage*
- >> *Affilage*
- >> *Questionnaire d’évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



**Pensez à amener vos couteaux pour suivre la formation**

## Public

- >> Boucher >> Charcutier
- >> Traiteur
- >> Salariés en industrie des viandes...

## Prérequis

- >> aucun prérequis n’est nécessaire

## Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

## Durée

- >> ½ journée de formation

## Tarif

- >> 250 € / personne

## Date de formation

- >> A définir

## Modalité d’accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

[contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)

## 2. FORMATION THEORIQUE AU PROCEDE DE FABRICATION DU JAMBON SEC ET PETITES PIECES SECHES

### Objectifs de formation

- >> Comprendre les mécanismes en jeu à chaque étapes du process
- >> A l'issue de la formation, disposer des connaissances pour mieux piloter les installations du séchage

### Programme pédagogique

- >> *Le salage*
- >> *Le repos et le pré-repos*
- >> *L'étuvage*
- >> *Le séchage et l'affinage*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



### Public

- >> Bouchers
- >> Charcutiers
- >> Salaisonniers

### Pré-Requis

- >> Connaissance en salaison requises

### Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

### Durée

- >> 1 journée de formation

### Tarif

- >> 600€ / personne

### Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

[contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)

# 3. FORMATION THEORIQUE AU PROCEDE DE FABRICATION DES CHARCUTERIES CUITES

## Objectifs de formation

- >> En 1 heure, avoir les connaissances générales d'une carcasse de porc
- >> A l'issue de l'étage 2, savoir sélectionner les matières premières, ingrédients et additifs en tenant compte des paramètres physico-chimiques, microbiologiques et réglementaires
- >> A l'issue de l'étage 3, être capable de faire la mise en œuvre de fabrication

## Programme pédagogique

- >> *Connaissance de la carcasse de porc*
- >> *Sélection des matières premières, ingrédients et additifs*
- >> *Mise en œuvre de fabrication*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



## Public

>> Boucher, Charcutier, Traiteur, Responsable de fabrication

## Pré-Requis

>> Notions en agro-alimentaire

## Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

## Durée

>> 1 journée de formation

## Tarif

>> 600€ / personne

## Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

[contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)

# 4. FORMATION THEORIQUE AU PROCEDE DE FABRICATION DES CHARCUTERIES CRUES ET SECHES

## Objectifs de formation

- >> En 1 heure, avoir les connaissances générales d'une carcasse de porc
- >> A l'issue de l'étage 2, savoir sélectionner les matières premières, ingrédients et additifs en tenant compte des paramètres physico-chimiques, microbiologiques et réglementaires
- >> A l'issue de l'étage 3, être capable de faire la mise en œuvre de fabrication

## Programme pédagogique

- >> *Connaissance de la carcasse de porc*
- >> *Sélection des matières premières, ingrédients et additifs*
- >> *Mise en œuvre de fabrication*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*

## Durée

- >> 1 journée de formation

## Tarif

- >> 600€ / personne



## Public

- >> Boucher, Charcutier, Traiteur, Responsable de fabrication

## Pré-Requis

- >> Notions en agro-alimentaire

## Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

## Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

[contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)

# 5. FORMATION A LA CONDUITE D'UN AUTOCLAVE

## Objectifs de formation

- >> Comprendre le processus de la stérilisation à l'issue de l'étape 1
- >> A l'issue de l'étape 2, conduire un autoclave en automatique ou en manuel
- >> A l'issue de la formation, savoir reconnaître un accident de fabrication et l'interpréter

## Programme pédagogique

- >> *Processus de la stérilisation*
- >> *Conduite d'un autoclave*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



## Public

- >> Personnel de production

## Pré-Requis

- >> Notions en stérilisation

## Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

## Durée

- >> 1 journée de formation

## Tarif

- >> 600€ / personne

## Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

[contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)

# 6. FORMATION AUX TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET CONDUITE D'AUTOCLAVE

## Objectifs de formation

- >> À l'issue de l'étape 1, savoir mettre en œuvre le processus : conduite d'une sertisseuse
- >> A l'issue de l'étape 2, savoir mettre en œuvre le fonctionnement d'un autoclave
- >> A la fin de la formation :
  - connaître les principes et les objectifs des différentes techniques de conditionnement
  - savoir mettre en œuvre les différents autocontrôles
  - être capable de reconnaître un accident de fabrication et l'interpréter

## Programme pédagogique

- >> Conduite d'une sertisseuse
- >> Conduite d'un autoclave
- >> Questionnaire d'évaluation
- >> Séances de questions/réponses

### Durée

- >> 1 journée de formation

### Tarif

- >> 600€ / personne

## Public

- >> Responsable de production
- >> Ouvriers en agro-alimentaire

## Pré-Requis

- >> Notions en stérilisation requises



## Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

## Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

[contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)

# 7. FORMATION A LA TRANSFORMATION DU FOIE GRAS

## Objectifs de formation

>> Au terme de l'étape 1 et 2, connaître l'ensemble des caractéristiques du produit

>> A l'issue de l'étape 3, savoir réaliser le process de déveinage des foies gras en respectant les usages de la profession

>> A l'issue de l'étape 4, maîtriser les différentes techniques de cuisson

## Public

>> Ouvriers en agro-alimentaire

## Pré-Requis

>> aucun

## Programme pédagogique

>> TRANSFORMATION DU FOIE GRAS

- Introduction
- Présentation du foie gras
- Démonstration de déveinage
- Technique de cuisson

>> Questionnaire d'évaluation

>> Séances de questions/réponses



## Durée

>> 1 journée de formation

## Tarif

>> 600€ / personne

## Méthodes pédagogiques

>> Utilisation du matériel adapté

>> Support pédagogique à la fin de la formation

## Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

[contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)

# 8. FORMATION SUR LA MAITRISE DES TECHNIQUES DE STERILISATION ET DE CONTROLE DES CONSERVES

## Objectifs de formation

- >> A l'issue de l'étape 1, savoir faire la mise en œuvre des autocontrôles
- >> A Comprendre le processus de la stérilisation à l'issue de l'étape 2
- >> A A l'issue de la formation, savoir reconnaître les différentes techniques de conditionnement
- >> A A l'issue de la formation, savoir reconnaître et interpréter un accident de fabrication

## Public

- >> Responsable de production
- >> Ouvriers en agro-alimentaire

## Pré-Requis

- >> Notions en stérilisation requises

## Programme pédagogique

- >> *Contrôle des conserves*
- >> *Stérilisation*
- >> *Questionnaire d'évaluation*
- >> *Séances de questions/réponses*



## Durée

- >> 1 journée de formation

## Tarif

- >> 600€ / personne

## Méthodes pédagogiques

- >> Utilisation du matériel adapté
- >> Support pédagogique à la fin de la formation

## Modalité d'accès et accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation étant adaptée et sur mesure, merci de nous contacter pour toute demande.

[contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)



# CONTACT

## Où nous trouver

265 avenue des ébénistes  
12000 RODEZ

## Nous joindre

>> Tél. 05.65.42.91.82

>> Email : [contact@delta-invest.fr](mailto:contact@delta-invest.fr)



DELTA INVESTISSEMENT



**Vous souhaitez devenir SUPPORT  
de formation ? N'hésitez pas à  
nous contacter**

N° de déclaration d'activité  
76120100512 délivré par la  
DREETS Occitanie  
(ne vaut pas agrément de l'état)

**Qualiopi**  
processus certifié



**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des  
catégories d'actions suivantes :  
**Actions de formation**



**En 2023, 100% de nos clients sont  
satisfaits et estiment que le  
contenu est en adéquation avec  
leurs besoins.**

*A la fin de votre formation, vous serez contacté afin  
d'exprimer votre avis sur la formation que nous vous  
avons délivré. N'hésitez pas à nous répondre, votre avis  
est essentiel.*

