



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION

## CMA FORMATION

### TARIF ET FINANCEMENTS

Tarif : **840 €**

Accompagnement aux démarches de financement :

**Chef d'entreprise** : FAFCEA ; **Salarié** : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE, Demandeur d'emploi : FRANCE TRAVAIL

### MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -15 date de démarrage de la formation.

### PUBLICS ET PRE-REQUIS

Chef d'entreprise, conjoint collaborateur en agro-alimentaire ou autres secteurs, Salarié, demandeur d'emploi, ....

### MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Présentiel en salle banalisée et plateau technique (laboratoire de charcuterie)  
Mises en situation pratique  
Exposés, démonstrations, travaux pratiques, réalisations de produits  
Débriefing à chaque fin de séance

### CONTENU DE LA FORMATION

Accueil

Méthode et technique de fabrication :

1-Galantine de volailles avec sa rosace

2-Jambon à l'os fait maison

3-Pâté de campagne à la volaille et au porc aux légumes de saison de la réunion

4-Terrines de volaille et de porc : à l'ananas, au citron, au miel, au gingembre, au combava et aux brèdes de saison de la réunion (chouchou, ...)

5- Fromages de tête : au combava, au piment, au boucané

Méthode de présentations des produits finis : Glaçage à la gélatine (porc ou poisson), emballage

### MODALITES D'EVALUATION

Mise en place d'un buffet

Questionnaire de satisfaction à chaud

Certificat de réalisation

En cas de difficultés liées à un handicap, merci de nous contacter afin d'établir des modalités d'accessibilités et d'adaptations de la formation.



## MASTERCLASS PERFECTIONNEMENT EN CHARCUTERIE

### VALEUR AJOUTEE

Affiner son geste et élargir sa gamme de produits par des recettes originales.

### OBJECTIF

Sélectionner et préparer des viandes, les matières premières et les ingrédients pour les fabrications (hachage, broyage et préparation des farces, des légumes et épices,)

Elaborer une série de nouveaux produits avec de nouvelles techniques sans sel nitrité

Savoir mettre en valeur les produits finis par un décor

### INTERVENANT

Intervenant disposant d'une expertise technique, Me RIBET Karine Professeur à la CMA

### DATES – DUREE

- Dates : **du 01/09/2025 au : 02/09/2025**
- Durée : **14 heures**
- Jours : **2 journées**
- Horaires : de 8h30 -12h00 et 13h00 - 16h30
- Lieux de formation : **CMA Formation Sainte Clotilde, Av. Stanislas GIMART**



Cofinancé par  
l'Union européenne

### CMA FORMATION

Centre de Sainte Clotilde **0262 28 18 30**

[formationcontinue.nord@cma-reunion.fr](mailto:formationcontinue.nord@cma-reunion.fr)

[claudette.arhimann@cma-reunion.fr](mailto:claudette.arhimann@cma-reunion.fr)

[www.artisanat974.re](http://www.artisanat974.re)