

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES SÈCHES - 2025



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIRI

Autres experts
MARTIN Jean-Luc

Classe virtuelle **7 heures**
Classe virtuelle
Lieu de la formation **(en 2 fois 3h30,**
14h00-17h30)
Tarif **650 €**

Pour qui ?

Les responsables de ligne
Les agents de maîtrise et techniciens des
entreprises de charcuterie-salaison
Les intervenants R&D, Qualité
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication
des jambons et autres pièces sèches : jambon sec,
coppa, pancetta...

Mieux comprendre les processus de fabrication

Evaluation des acquis

La compréhension et l'assimilation des savoirs et
savoir-faire se déroulera tout au long de la
formation et pourra prendre différentes formes
(étude de cas, tour de table, QCM, travaux
pratiques)

Pré-requis

Aucun

Méthode pédagogique

Exposés et étude de cas
Apports et mise en pratique modulables en fonction
des besoins exprimés



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 17/11/2025 18/11/2025

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des
processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces
apports peuvent être illustrés par des observations et enregistrements
préalablement réalisés en conditions normales de production.

Définitions réglementaires et Code des usages

Matières premières

- Qualité technologique de la viande (pH, couleur, défauts de
présentation ...)
- Qualité du tissu gras (composition , leviers alimentaires)
- Description d'un cahier des charges pour la fourniture en jambon frais
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de
fabrication)

Ingrédients & additifs (sel, nitrate, sucres)

- Modes d'action et rôles technologiques
- Conditions d'utilisation

Description du procédé : méthodes, rôles, paramètres des étapes

- Parage de forme, salage, repos, étuvage, séchage, affinage,
désossage, moulage

Evolution du produit au cours du process

- Évolution des qualités du produit (texture, goût, arôme, couleur)
- Évolution de l'activité de l'eau (aw) et de la teneur en sel des
différentes noix
- Évolution des protéines et des lipides

Les petites salaisons (option)

Description et comparaison des procédés de transformation de la coppa,
de la noix de jambon, de la ventrèche, de la pancetta, du lonzo...