

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES SÈCHES - 2025 2026 —



JEUGE Sabine

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

Autres experts HARLET Lauranne

Classe virtuelle

Lieu de la formation

Tarif

7 heures Classe virtuelle (en 2 fois 3h30, 14h00-17h30) 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 Session n°2 23/11/2026 24/11/2026

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 étanes

• 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...