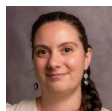


# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES SÈCHES - 2025



**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...