

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES CUITES - 2026 (SUR MESURE) —



HARLET Lauranne

Autres experts
JEUGE Sabine

Formation Présentielle **14 heures**
Tarif **Sur mesure**

Pour qui ? —

Les responsables de ligne
Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison
Les agents R&D, Qualité.
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 max en classe virtuelle)

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication des pièces cuites : jambon cuit, rôti...
Savoir adapter les procédés de fabrication en fonction des produits finis attendus

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 —

Formation sur mesure adaptée au processus et produits de l'entreprise
Apports et mise en pratique modulables en fonction des besoins exprimés par les responsables de l'entreprise
Adaptation possible des exercices pratiques au procédé du site - si transmission des éléments



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème.
La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires
- Dénominations

Matières premières carnées

- Transformation du muscle en viande
- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variation
- Sélection et préparation des matières premières

Ingrédients, additifs

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

Description du procédé

- Rôle de chaque étape
- Maîtrise des rendements, de la couleur, du goût, de la texture et de la conservation
- Points de vigilance pour éviter les défauts de fabrication et leviers d'amélioration