

# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES CUITES - 2025 (SUR MESURE) —



**MARTIN Jean-Luc**  
Ingénieur d'étude - Expert en formulation et technologie des produits carnés et de charcuteries

## Autres experts

JEUGE Sabine

**Formation Présentielle**  
**Classe virtuelle**

**14 heures**

**Lieu de la formation**

**Lieu à définir**  
**(présentiel ou**  
**classe virtuelle)**  
**Sur mesure**

**Tarif**

## 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...  
Mieux comprendre les processus de fabrication de son entreprise

## 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



[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.

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.

**Risques liés à une mauvaise maîtrise technologique, accidents de fabrication, maîtrise des rendements, couleur, flaveur, microbiologie - 6h**

**Règlementation des produits - 1h**

**Sélection, préparation des matières premières - 2h**

**Salage, malaxage, moulage - 3h**

**Traitement thermique, tranchage - 2h**

**Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication**