

# MESURER LE PH ET LE DÉFAUT DÉSTRUCTURÉ SUR LE JAMBON FRAIS (VIANDE DE PORC) FORMATION « OPÉRATEURS » - (SUR MESURE) 2026 —



**VAUTIER Antoine**  
Ingénieur d'étude - Expert  
sur la qualité technologique  
des viandes

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

## Pour qui ? —

Les opérateurs en charge des mesures de pH, les opérateurs de production

Le service qualité

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Maitriser les procédures essentielles au bon fonctionnement du pHmètre

Prendre une mesure de pH fiable et répétable

Connaître et mesurer le défaut destructuré

## 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, échanges et cas concrets

Travaux pratiques avec confrontation des mesures, estimation de la répétabilité propre à chaque opérateur



[Version en-ligne](#)