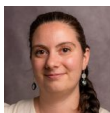


FABRIQUER ET MAITRISER LA FABRICATION DE SA CHARCUTERIE SÈCHE - 2025



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

Autres experts
MARTIN Jean-Luc

Formation Présentielle **14 heures**
Lieu de la formation **Labo Techno CIRI**
Tarif **IFIP Romillé (35)**
sur demande

Pour qui ?

Intervenant en fabrication de produits
Fabricants, Artisans, éleveurs qui transforment,
petits fabricants

Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication
des pièces sèches
Maîtriser les points de vigilance en cours de
process

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](#)

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 seront validés par des temps pratiques tout au long de la
formation

Matières premières - 2h00

- 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) - 2h00

- Modes d'action et rôles technologiques
- Conditions d'utilisation
- Mise en pratique

Description du procédé : méthodes, rôles, paramètres des étapes - 3h00

- Parage de forme, salage, repos, étuvage, séchage, affinage,
désossage, moulage
- Définition réglementaire des produits (jambon sec supérieur/sec /cru)
- Mise en pratique

Evolution du produit au cours du process - 1h00

- 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

Cas des petites salaisons et transformateurs à la ferme- 2h00

Description et comparaison des procédés de transformation de la coppa,
de la noix de
jambon, de la ventrèche, de la pancetta, du lonzo... et autres produits

Mise en pratique dans le laboratoire de technologie des produits- 4h00