CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES CUITES – 2025 (SUR MESURE) 14 HEURES

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)**
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…
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