

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)
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