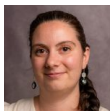


# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS SECS (SERVICES R&D, QUALITÉ, ACHATS) - 2026



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

**Autres experts**  
HARLET Lauranne

**Classe virtuelle**

**Lieu de la formation**  
**Tarif**

**7 heures (2  
sessions 14h  
17h30)**  
**Classe virtuelle**  
**650 €**

## Pour qui ?

Service Qualité  
Service R & D  
Service Achat, Commercial  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en classe virtuelle)

## Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication des jambons secs  
Comprendre les origines des non-conformités

## 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 échanges  
Exemples concrets  
Exercices pratiques

*INTRA : Adaptation possible au procédé du site - si transmission des éléments*



[Version en-ligne](#)

## Dates de la formation

**Session n°1** 23/11/2026 24/11/2026

## 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.

### Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires

### Matières premières carnées

- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variations
- Qualité technologique du tissu gras
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de fabrication)

### Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques: sel, nitrate, nitrites
- Conditions d'utilisation

### Description du procédé

- Rôle de chaque étape: Parage, salage, repos, étuvage, séchage, affinage, désossage, moulage
- Points de vigilance pour la maîtrise de la production
- Maîtrise des non-conformités

### Qualité & procédé

- Développement de l'aromatique
- Evolution des caractéristiques physico-chimiques
- Evolution microbiologique
- Les principaux défauts