

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES CUITES



MARTIN Jean-Luc

Ingénieur d'étude - Expert en formulation et technologie des produits carnés et de charcuteries

Présentiel

1 à 2 jours

Lieu de la formation

Tarif

Sur demande

Programme de la formation

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.

Matières premières : spécification des découpes et qualité technologique (tri des matières premières, pH, couleur, défauts...)

Ingrédients & additifs : rôles technologiques et conditions d'utilisation (Code des usages de la charcuterie)

Sel ; nitrites ; polyphosphates

Sucres ; réducteurs et antioxydants

Ingrédients pour produits à hauts rendements (carraghénanes...)

Mise en oeuvre et suivi des fabrications : description des procédés et schéma de vie détaillé

Salage (injection, saumurage)

Malaxage

Cuisson

Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication

Pour qui ?

Les responsables de ligne

Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

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