

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES SÈCHES



MARTIN Jean-Luc

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

Présentiel

1 jour

Lieu de la formation

Rennes ou E-formation

Tarif

600 €

Dates de la formation

Session n°1 21/11/2022

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 :

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)

Modes d'action et rôles technologiques

Conditions d'utilisation

Description du procédé : méthodes, rôles, paramètres des étapes

Parage de forme, salage, repos, étuvage, séchage, affinage, désossage, moulage

Définition réglementaire des produits (jambon sec supérieur/sec /cru)

Evolution du produit au cours du process

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

Les petites salaisons

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

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 sèches : jambon sec, coppa, pancetta...

Mieux comprendre les processus de fabrication

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