



Connaître la technologie des jambons et autres pièces cuites

Objectifs

Compétences visées

- Acquérir les principes généraux de la fabrication des pièces cuites : jambon cuit, rôti...
- Mieux comprendre les processus de fabrication de son entreprise

Pour qui ?

- Les responsables de ligne
- Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques

- 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

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)*

TCHCUI

Programme

Formation Pratique

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 œuvre et suivi des fabrications : description des procédés et schéma de vie détaillé

- Salage (injection, saumurage)
- Malaxage
- Cuisson

Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication

Autre formateur

Thierry Lhommeau (Ifip)



Option
e-formation
possible

1 à 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Jean-Luc Martin (Ifip)

- Technologie des produits de charcuterie

