



## Connaître la technologie des jambons et autres pièces sèches

Formation Pratique

### Objectifs

#### Compétences visées

- Acquérir les principes généraux de la fabrication des pièces sèches : jambon sec, coppa, pancetta...
- 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)

### Programme

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'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...

#### Autre formateur

Jean-Luc Martin (Ifip)



Option  
e-formation  
Possible

1 jour

Sur mesure

Devis sur demande

#### Responsable de la formation

**Thierry Lhommeau (Ifip)**

- Technologie des produits de charcuterie-salaison

