



Pour qui ?

Boucher charcutier traiteur,
commerciaux, animateur.



Evaluation

QCM et évaluation technique
en fin de formation



Le formateur

Formateur Paideia,
spécialiste de
l'agro-alimentaire.



Organisation

Inter ou intra entreprise
En présentiel
Délais d'accès : 7 jours



1 jours

7 h de pratique

**Complétée par
de la connaissance
théorique.**

Pédagogie :
Mise en situation,
exercices pratiques.

Tarif :

390 € / personne
(repas compris)

Contact

Paideia,
1 Place du Griffoul,
81230 Lacaune

Tel. 09 85 15 58 02
Fax. 05 57 82 22 42
accueil@paideia.fr

La coupe du Jambon sec au couteau

Maitriser la découpe traditionnelle du jambon sec

Formation

Objectifs

Mettre en valeur le
Jambon sec par sa
présentation.

Maximiser la découpe
et augmenter le
rendement.

Connaître les
spécificités des
principaux jambons
secs.

Bénéfice attendu

- > Valoriser le jambon sec par une découpe précise et élégante.
- > Connaître les différentes typicités des jambons secs.
- > Améliorer la qualité du service grâce à une présentation soignée.
- > Découpe réalisée sur 4 Jambons différents : Ibérique, IGP Bayonne, IGP Lacaune 9 & 18 mois.

Programme

I Module 1 Culture générale sur le Jambon sec
Principes généraux de fabrication
Spécificités des Jambons sous signe officiel de Qualité Français
Les Jambons sec étranger
Saveurs, goût et descripteur du Jambon

I Module 2 Exercices pratiques
Présentation du Jambon
Le matériel à utiliser (support, couteau, pinces)
Découpe du Jambon : grosse et petite noix, pointe
Régularité de la tranche & présentation sur assiette
Calcul de rendement



**Notre
approche
de la
formation**



Une formation
adaptable
à chaque secteur



Des formateurs
expérimentés



Une approche
terrain et pratique



Des solutions
opérationnelles

Taux de réussite : 100%

Le dispositif de formation ci-dessus est accessible à des salariés présentant certains handicaps. L'inscription d'un salarié handicapé au dispositif sera alors traité par PAIDEIA, au cas par cas en relation avec l'entreprise et l'OPCO.

EURL au capital de 5 000 EUR | Siret 819 463 738 00016 | APE 7022Z | Organisme de formation n° 76 81 0131681.
QUALIOPI N° 2200143.1 | Siège social : Château de Calmes - Côte de Calmels - 81 230 Lacaune