

Formation



Pour qui ?

Opérateurs, encadrants,
techniciens qualité,
responsables de production.



Prérequis

Expérience en transfor-
mation du jambon sec
souhaitable



Le formateur

Formateur Paideia,
spécialiste de
l'agro-alimentaire.



Organisation

Intra ou Inter Entreprise.



1 jours

7 h théorique

Pédagogie :
Exposés, rétroprojection,
mise en situation,
échanges d'expériences.
+ Support pédagogique
remis aux stagiaires.

Tarif :

Intra : 1499€

Inter : 249€ / personne

Contact

Paideia

1 Place du Griffoul,
81230 Lacaune

Tel. 09 85 15 58 02

Fax. 05 57 82 22 42

accueil@paideia.fr



REPUBLIQUE FRANÇAISE

Objectifs

Comprendre les
interactions entre
abattage, physiologie
musculaire et **qualité**
finale du jambon sec

Analyser l'impact des
pratiques d'abattage,
découpe et salage sur la
qualité et la **régularité**
des produits.

Maîtriser les paramètres
essentiels du process
jambon sec pour garantir
la conformité, la **sécurité**
sanitaire et la
performance du produit.

Bénéfice attendu

- > Amélioration de la **régularité et de la qualité sensorielle** des jambons.
- > Réduction des **défauts technologiques et microbiologiques** (pétéchies, croutage, infiltrations, contaminations).
- > Meilleure compréhension des **interactions entre génétique, alimentation, abattage et affinage** pour piloter les process avec précision.

Programme

I Module 1 Génétique, alimentation et qualité de la viande

Comprendre l'influence de la race, de l'âge et de l'alimentation sur la composition du gras et du muscle.
Identifier les effets de la génétique et des pratiques d'élevage sur la texture, la couleur et la typicité du jambon sec.

I Module 2 Abattage et préparation du jambon frais

Analyser les impacts des conditions d'abattage sur le pH et la qualité technologique des viandes.
Maîtriser les points clés du parage et du salage pour assurer une base saine et régulière au produit fini.

I Module 3 Process de fabrication du jambon sec

Décortiquer les étapes essentielles : salage, repos, séchage, affinage, désossage et conditionnement.
Relier les paramètres de température, d'humidité et de ventilation à la maîtrise sanitaire et organoleptique du jambon.

I Module 4 Synthèse et retours d'expérience

Mise en perspective les pratiques de la filière
Identifier les points de vigilance et les leviers d'amélioration du process



Notre approche de la formation



Une formation adaptable
à chaque secteur



Une approche
terrain et pratique



Des formateurs
expérimentés



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.

QUALIOP N° 2200143.1 Siège social : Château de Calmels – Côte de Calmels – 81 230 Lacaune.