



# ÉLABORATION DE JAMBONS CRUS ET CUIITS - PRÉSENTIEL -



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les techniques de salaison, cuisson et maturation des jambons.
- Sélectionner les morceaux adaptés pour des jambons de qualité.
- Optimiser les procédés pour améliorer la texture et la saveur des produits.
- Respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.



## PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la charcuterie souhaitant se spécialiser dans la fabrication de jambons.



## PRÉREQUIS

Connaissance de base en charcuterie ou expérience professionnelle dans le domaine alimentaire.



### DURÉE

21 heures (3 jours)



### HORAIRES DES SESSIONS

À définir



### LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail  
ou dans un centre de  
formation dédié.



### PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



## CONTENU DU PROGRAMME

---

### **JOUR 1 (7 HEURES)**

- Introduction aux bases de la fabrication de jambons.
- Techniques de découpe et préparation des morceaux.
- Méthodes de salaison traditionnelles.

---

### **JOUR 2 (7 HEURES)**

- Procédés de cuisson et fumage pour jambons cuits.
- Techniques de maturation pour jambons crus.
- Gestion des étapes de séchage.

---

### **JOUR 3 (7 HEURES)**

- Pratique : fabrication de jambons crus et cuits.
- Techniques de conservation et conditionnement.
- Contrôle qualité et dégustation des produits.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériels de boucherie pour les exercices pratiques.
- Études de cas et retours d'expérience.

## MODALITÉ DE FORMATION

---

- Présentiel.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

---

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.



## MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.  
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : [referenthandicap@kalyane.com](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*