

**Acquis de la formation :** Attestation de suivi de formation

## Savoir maîtriser la fabrication du jambon cuit artisanal

### Contexte

*Vous souhaitez développer la fabrication de jambon cuit réduit en nitrite ou sans nitrite, ni allergène. Vous voulez maîtriser les étapes de fabrication pour régulariser la fabrication.*

### Objectifs de la formation

Savoir maîtriser la fabrication du jambon cuit d'un point de vue technologique et réglementaire

### Objectifs pédagogiques

Savoir reformuler la recette du jambon dans le respect :

- du nouveau Code des Usages de la charcuterie
- des attentes du consommateur : réduit en nitrite ou sans nitrite

Savoir maîtriser les étapes de fabrication : injection, maturation, cuisson et refroidissement

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication

### Moyen d'encadrement

Mme Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante.

Responsable Innovation et formatrice pendant 13 ans au Pôle d'Innovation des charcutiers traiteurs au sein de Ceproc.

### Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou

[eresche@crealiformation.com](mailto:eresche@crealiformation.com)

### Pré requis

Niveau CAP métiers de bouche ou 1 an d'expérience professionnelle dans les métiers de bouche

### Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction du nombre de recettes travaillées sur site

### Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Nécessite un laboratoire de fabrication avec du matériel de pompage, un matériel de conditionnement et de cuisson avec le réglage de la température ambiante (four mixte ou marmite) et une sonde pour mesurer la température à cœur

### Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

### Contenu de la formation

Connaitre le marché du jambon cuit et les attentes des clients

Savoir choisir son jambon : couleur, pH, type de découpe, présence ou non de couenne

Connaitre le code des usages de la charcuterie

Connaitre les différents ingrédients qui rentrent dans la composition : nitrite, ferment, bouillon de légumes, décoction, antioxydant...

Savoir formuler une recette pour personnaliser son produit

Savoir maîtriser les étapes de fabrication : injection, moulage, maturation, cuisson, refroidissement

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène de la fabrication du jambon

Savoir étiqueter ses produits

### Méthodes et moyens pédagogiques

Mise en pratique de certaines étapes de fabrication

Exposé interactif, Exercices pratiques

Livret stagiaire

### Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

### Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

**Acquis de la formation :** Attestation de suivi de formation