

Jambon maison Boucher-Charcutier-Traiteur

PERFECTIONNEMENT

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

DOMAINE

Boucherie charcuterie

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître la réglementation autour de la fabrication des jambons
- Acquérir les différentes techniques de fabrication à mettre en oeuvre lors de la préparation de jambon "maison"
- Valoriser un produit savoureux auprès de sa clientèle
- Choisir la matière première
- Personnaliser les fabrications
- Créer une identité commerciale
- Limiter les défauts de fabrication par la mise en oeuvre de process

PUBLIC CIBLE

Métier de bouche agroalimentaire, membre de l'équipe de laboratoire, personnel d'encadrement, pilote de projet

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

- Recettes
 - Jambon persillé
 - Jambon braisé



- Techniques de malaxage et brattage
- Mise en forme
- Cuisson et refroidissement
- Hachage
- Découpage et tranchage
- Calcul de rendement

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques sur les produits : caractéristique, où, quand et comment acheter
- Les stagiaires réalisent eux-mêmes les recettes avec l'aide du chef
- Dégustation et auto-critique, analyse sensorielle de chaque recette
- Un support pédagogique est remis à chaque participant

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 14 heures soit 2 journées

HORAIRES DES SESSIONS : 8h30 à 12h00 et 14h00 à 17h30



PRIX : À partir de 840 euros par personne

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

