

# Jambon maison Boucher-Charcutier-Traiteur

## INITIATION ET PERFECTIONNEMENT

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : [maformation@kalyane.com](mailto: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 supérieur
  - Jambon à l'os



- Jambon persillé
- Jambon braisé
- Techniques de malaxage et barattage
- Mise en forme
- Cuisson et refroidissement
- Réfrigération
- Hachage
- Découpage et tranchage
- Cuisson
- Blanchiment et affinage
- Fumage à chaud et à froid
- Maturation, stockage et séchage
- 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**





CONSEIL & FORMATION

KALYANE CONSULTING  
tél: 09 75 18 41 84  
formation@kalyane.com  
www.kalyane-consulting.com

**LIEU DE FORMATION** : sur site client

**DURÉE** : 21 heures soit 3 journées

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

**PRIX** : À partir de 1260 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](mailto:referenthandicap@kalyane.com)*

