



# Procédés de fabrication et qualité du jambon cuit

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Décrire les principales étapes de fabrication d'un jambon cuit et leurs paramètres de maîtrise
- ✓ Identifier les matières premières et ingrédients intervenant dans la qualité du produit fini
- ✓ Reconnaître les principaux défauts technologiques et sensoriels du jambon cuit

## Programme :

### Introduction et généralités

- Définition du jambon cuit et produits associés (jambon rôti, tranché, standardisé)
- Cadre réglementaire et exigences légales : hygiène, sécurité alimentaire, étiquetage

### Qualité des matières premières

- Viande : sélection des morceaux adaptés (jambon, muscles)
- Bonnes pratiques de stockage et hygiène des matières premières

### Ingrédients

- Types d'ingrédients : sel, épices et aromates, additifs et conservateurs, sucre, ...
- Élaboration de la recette : combinaison viande et ingrédients pour obtenir le profil désiré

### Fabrication et process

- Étapes de fabrication : désossage, salage, malaxage, cuisson, démoulage
- Paramètres technologiques à surveiller : pH, température, valeur pasteurisatrice
- Contrôle qualité : observations visuelles, tests sensoriels, ...

### Défauts et analyses sensorielles

- Identification des défauts fréquents et causes possibles
- Corrélation entre défauts et étapes de fabrication pour ajustement et amélioration



Nous contacter



**Durée** 14 h, 2 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 780 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU