



FORMATION

ADIV DEVELOPPEMENT SA  
Organisme de formation agréé  
Déclaration d'activité auprès de la  
préfecture de Région AUVERGNE  
sous le numéro 83630328663

## Technologie de fabrication du jambon sec et des petites pièces séchées

Les mardi 26 et mercredi 27 novembre 2019 à Clermont-FD

### PROGRAMME

**Introduction : tour de table des participants et formulation de leurs attentes associées à ce séminaire**

- I- Caractérisation des produits, réglementation**
- II- Apprécier l'aptitude à la transformation des matières premières**
  - Les qualités du maigre et du gras
  - Influence des facteurs zootechniques
  - Tri des pièces (jambons, poitrines...)
  - Préparations et parages selon les pièces
- III- Le salage**
  - Les différentes techniques de salage
  - Les facteurs favorisant la pénétration du sel
  - Les matériels de salage
- IV- Le repos et le pré-repos**
  - Objectifs du repos
  - Les processus en jeu
  - Offres des constructeurs
- V- L'étuvage**
  - Intérêt à l'étuvage
  - Pilotage à l'étuvage
- VI- Le séchage et l'affinage**
- VII- Le désossage**
  - Méthode de désossage
  - Pressage
  - Repos avant tranchage
- VIII- Évolution du produit en cours de fabrication**
  - Microbiologie et maîtrise du risque sanitaire
  - Physico-chimie
  - Les auto-contrôles
- IX- Les accidents de fabrication et les solutions techniques**
- X- Particularités des petites pièces de salaisons**
  - Adaptation de la formulation
  - Adaptation des paramètres du process : salage, repos, étuvage, séchage

**Conclusion et évaluation de la session**

#### Public

- \* Encadrement de production
- \* Responsables qualité
- \* Services R&D

#### Objectifs

- \* Savoir évaluer la qualité des matières premières
- \* Comprendre les mécanismes en jeu à chaque étape du process
- Disposer des connaissances pour mieux piloter les paramètres

#### Intervenants

- Session de formation animée par les experts de l'ADIV :
- \* Laurent PICGIRARD
  - \* Denis TIXIER

#### Pédagogie

Participative alternant des exposés en vidéo projection avec des démonstrations pratiques et l'analyse de cas concrets.

#### A l'issue du séminaire

- \* Remise du support pédagogique en version papier
- \* Attribution d'une attestation de formation nominative

Prix unitaire : 1 200 € HT par participant

Durée : 1,5 jour soit 10,5 heures

Horaires : Mardi 27 nov : 14h00-17h30  
Mercredi 28 nov : 9h00-17h30

Renseignements et inscription :

Manuela HEBRARD : 04 73 98 53 80

✉ : [manuela.hebrard@adiv.fr](mailto:manuela.hebrard@adiv.fr)