

ACADEMICIEN FRANÇAIS DES JAMBONS SECS (Module 2/3) : COMMERCIALISATION

Présentation

La formation d'Académicien Français des Jambons Secs (AFJS) est une formation innovante, dispensée par des membres issus de la profession (les ODG), de l'université (Université Toulouse III Paul Sabatier - IUT d'Auch) et de la formation professionnelle (Lycée Professionnel Renée Bonnet), afin de répondre à la nécessité d'accompagner l'effort de qualité et l'exigence des producteurs des jambons secs AOP et IGP.

Elle confère une reconnaissance Académique à un produit d'excellence, recherché par le monde gastronomique et les professionnels du goût.

Objectifs :

Rentabiliser son point de vente en maîtrisant les processus d'achat, de gestion et de distribution des jambons secs.

Apprécier les principes qualitatifs de sa production, de sa transformation et de sa mise en valeur par le tranchage et l'analyse sensorielle.

Public et prérequis

Tous les professionnels qui participent et contribuent au processus de production et distribution des jambons secs: éleveurs, Organismes de Défense et de Gestion, salaisonnières, transformateurs, charcutiers, traiteurs, restaurateurs, artisans et commerçants distributeurs...

ATTENTION : Merci de candidater auprès du Responsable Pédagogique et de la MFCA

Compétences visées

- Evaluer les paramètres organoleptiques des différents jambons secs à partir de leur analyse sensorielle
- Optimiser ses ventes en contrôlant ses stocks, la conservation des produits, leur rentabilité et leur juste prix
- Maîtriser les différents modes de coupe suivant le type de jambon sec, mettre en scène son service
- Animer un point de vente et conseiller la clientèle en valorisant les différentes caractéristiques des jambons secs

Programme

JOUR 1 : Autour des Jambons

Accueil

Présentation de l'AFJS et des attendus de formation

Signes officiels de qualité et cahiers de charges

Marché du jambon sec, qualité et pratiques de consommation

PRATIQUE : tranchage et analyse sensorielle

EVALUATION

Responsable pédagogique

Daniel MARQUIE

Daniel.marquie@afjs.fr

Inscription Administrative

MISSION FORMATION CONTINUE ET

APPRENTISSAGE

Fabien LATRAUBE

Fabien.latraube@univ-tlse3.fr

Marie-Pierre PINQUIE

Marie-pierre.pinquie@univ-tlse3.fr

Prix

1400 €

Déroulement de la formation

Durée : 4 jours (32 heures)

Dates : du 18 au 21 juin 2019

Lieu : Lycée Renée Bonnet Toulouse

Nombre de participants :

Minimum : 8 personnes

Maximum : 12 personnes

Modalités d'enseignement

- En présentiel

Intervenants

Armand Touzanne - *Président de l'AFJS*

François Dedieu – *UPS, Œnologue*

Gérard Garrigues - *Cuisinier*

Sophie Conquet - *Lycée Renée*

Bonnet, Sommelière

Cécile Bourrel - *Pyragena Formation*

Jérôme Drouin - *Maître Trancheur*

ACADEMICIEN FRANÇAIS DES JAMBONS SECS (Module 2/3) : COMMERCIALISATION

JOUR 2 : Du jambon à l'assiette

Achat : choisir ses jambons
Gérer ses jambons : conservation et rendement
Accommoder le jambon
Coutellerie et Matériels
PRATIQUE : affilage et affutage des couteaux
PRATIQUE : tranchage et analyse sensorielle
EVALUATION

JOUR 3 : Commerce du Jambon

Filières de production
Commerce, forme et circuits de distribution
Enjeux économiques, humains et territoriaux
Des mots pour les sens (glossaire)
Accords jambons-vins
Tranchage et dressage : mise en scène du Jambon
PRATIQUE : accord jambons-vins
PRATIQUE : tranchage, dressage et analyse sensorielle
EVALUATION

JOUR 4 : Le monde professionnel

Enjeux de la filière
Utiliser et faire évoluer une fiche d'analyse sensorielle
Utiliser et faire évoluer le glossaire des Jambons Secs
Composer un argumentaire commercial
Conseils de dégustation et accord jambon-vin
EVALUATION
Bilan de la formation

Validation

Ceci est une formation qualifiante

Vous obtiendrez à la fin de la formation une attestation de compétences.
Ces compétences sont à compléter dans le cadre des modules de formations AFJS 1.PRODUCTION et 3.SPECIFICITES en vue de l'obtention du titre d'Académicien Français des Jambons Secs.

La formation Académicien Français des Jambons Secs est réalisée en partenariat avec les Organismes de Défense et de Gestion BAYONNE, LACAUNE, KINTOA, PRISUTTU et NOIR DE BIGORRE.