

ACADEMICIEN FRANÇAIS DES JAMBONS SECS (Module 1/3) : PRODUCTION

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 :

Permettre au stagiaire de s'imprégner des dimensions technique, patrimoniale, culturelle, gastronomique et hédoniste des jambons secs. Apprécier les principes qualitatifs de sa production, 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 des jambons secs : éleveurs, Organismes de Défense et de Gestion, salaisonniers, transformateurs, artisans et commerçants distributeurs...

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

Compétences visées

- Identifier les caractéristiques technologiques, culturelles et sociologiques du jambon sec
- Définir le processus d'élevage, d'abattage et de transformation du porc
- Justifier les aspects scientifiques et technologiques dans l'élaboration des Jambons Secs
- Maîtriser le tranchage du jambon sec
- Analyser et évaluer les qualités sensorielles d'un échantillon

Programme

JOUR 1 : Autour d'un Jambon

Accueil
Histoire des cochons et du jambon
Populations, familles et races
Élevage conventionnel
PRATIQUE : tranchage et analyse sensorielle

JOUR 2 : Elevage des cochons

Génétique, anatomie, physiologie
Alimentation
Reproduction, gestation, soins...

Mode d'élevage extensif

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

Dates : du 2 au 5 avril 2019

Du 10 au 13 septembre 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
Sandra Ferrer – Maître de conférences IUT d'Auch
Cécile Bourrel - Pyragena Formation
Jérôme Drouin - Maître Trancheur
Christophe Durand - Midiporc

ACADEMICIEN FRANÇAIS DES JAMBONS SECS (Module 1/3) : PRODUCTION

Valorisation de la viande : produits, spécificités et préparations

Abattage, ressuyage et découpe

Traçabilité

PRATIQUE : tranchage et analyse sensorielle

JOUR 3 : Du cochon au jambon

Chimie et microbiologie du jambon

Techniques de transformation

Spécificités des appellations

PRATIQUE : affilage et affutage des couteaux

PRATIQUE : tranchage, dressage et analyse sensorielle

PRATIQUE : accord jambons-vins

JOUR 4 : Le monde professionnel

Enjeux de la filière

PRATIQUE : tranchage, dégustation et analyse sensorielle

EVALUATION formative et mise en situation

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 2.COMMERCIALISATION 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.