



## DESOSSAGE DES JAMBONS SECS :

### TECHNIQUES MANUELLES ET AUTOMATISATION

#### CONTENU

##### Techniques de désossage

- ★ Types de préparation des jambons selon la voie de transformation
- ★ Techniques manuelles et automatisation
- ★ Entretien du matériel

##### Désossage jambon sec

- ★ Gougeage : sciage du jarret, désossage de l'os du quasi, tour de la tête du fémur au couteau, gougeage de l'os du fémur : technique manuelle et avec robot de gougeage
- ★ Extraction : ouverture de la couenne, détachement au couteau du tibia péroné et de l'articulation, extraction des os,
- ★ Avec étude des rendements matière et évolutions des cadences par opérateurs et par poste

##### Parage

- ★ Découennage : enlever la couenne à l'aide d'une découenneuse
- ★ Dégraissage de l'extérieur et éventuellement l'intérieur du jambon (suivant le cahier des charges), vérifier l'état des veines
- ★ Contrôle de la qualité : assurer à l'aide d'un couteau une finition du pavé (enlever panne, couenne ...)
- ★ Avec étude des rendements matière et évolutions des cadences par opérateurs et par poste

#### PERSONNES CONCERNEES

**Artisans charcutiers salaisoniers  
Agents et techniciens de fabrication  
Transformateurs à la ferme**

#### OBJECTIFS

- Désosser les jambons secs selon différentes techniques plus ou moins automatisées
- Découenner, parer et dégraisser les jambons secs en vue de l'élaboration de jambons tranchés
- Augmenter progressivement sa cadence de travail tout en respectant les exigences de qualité et de rendement des produits

#### PEDAGOGIE

- **Apports théoriques**
- **Formation pratique des participants en atelier de désossage**

#### DUREE – TARIF :

Durée : Selon objectifs et niveau de départ des participants  
Lieu : PYRGENA à Arzacq 64

Tarif : Nous consulter