



## MAITRISE DES OPERATIONS DE PARAGE COUPE DES JAMBONS FRAIS

### POUR UNE TRANSFORMATION EN JAMBON CUIT

#### CONTENU

Comment mettre en évidence les dysfonctionnement

**Maîtriser la coupe et le parage du jambon frais**

- ★ Principe et méthode
- ★ Les enjeux : qualité du produit, sécurité du personnel

**Acquisition d'un savoir faire technique pour améliorer la qualité du produit**

- ★ Travaux de parage coupe sur jambon frais
- ★ Mise en application du parage coupe par les opérateurs

**Aspect sécurité et hygiène**

**Détecter les dérives, proposer des solutions, réponses aux questions**

#### PERSONNES CONCERNEES

Découpeur  
Charcutiers salaisonniers  
Transformateurs

#### OBJECTIFS

- Maîtriser et optimiser les techniques de parage et de coupe du jambon frais
- Comprendre l'incidence du parage des jambons frais sur l'évolution des produits en cours de fabrication
- Prévenir les défauts de fabrication et les mauvaises présentations des produits finis
- Améliorer la régularité et la qualité des produits finis

#### PEDAGOGIE

- Apports théoriques au poste de travail
- Formation pratique des participants en atelier de découpe

#### DUREE – TARIF :

Selon objectifs et niveau de départ des participants

Lieu : en entreprise

Tarif : Nous consulter