



Irqualim

24, Chemin de Borde Rouge
31320 AUZEVILLE TOLOSANE

+33 6 78 06 73 96 - contact@afjs.fr

Formation - Académicien Français des Jambons Secs



La démarche de l'AFJS

S'inscrire dans le projet international, initié à l'occasion du Congrès Mondial du Jambon de Toulouse qui prévoit la création d'une Académie, en Espagne, en France et au Japon.
Organiser une formation innovante et performante, dispensée par des membres issus, de la profession, de l'université et de la formation professionnelle, afin de répondre à la nécessité d'accompagner l'effort de qualité et l'exigence des producteurs de Jambons Secs AOP et IGP.
Conférer une reconnaissance Académique à un produit d'excellence, recherché par le monde gastronomique et les professionnels du goût.

Objectifs de la formation

S'imprégner des dimensions, patrimoniale, culturelle, gastronomique et hédoniste des Jambons Secs.
Appréhender les aspects commerciaux, économiques et législatifs.
Comprendre les productions sous signe de qualité.
Détailler les paramètres de sélection et de conservation.
Maîtriser le tranchage, la valorisation et le service des Grands Jambons.
Analyser, évaluer et exprimer les qualités sensorielles.

L'équipe de formation

L'AFJS
L'Université Paul Sabatier Toulouse 3
"Mission Formation Continue et Apprentissage"
Institut Universitaire de Technologie Midi Pyrénées de Auch
Lycée Professionnel Renée Bonnet



ODG de l'IGP Jambon de Bayonne
ODG de l'IGP Jambon de Lacaune
ODG de l'AOC Jambon Kintoa
ODG de l'AOP Jambon Sec de Corse – Prisuttu
ODG de l'AOP Jambon Noir de Bigorre

Formation Académicien des Jambons Secs

Mardi 18, Mercredi 19, Jeudi 20 et Vendredi 21 Juin 2019

Lycée Professionnel Renée Bonnet - 1 allée du lieutenant Lafay

31432 Toulouse - Tél : 05 62 88 91 11 (19)

Formation - Académicien Français des Jambons Secs

MODULE 2 : Commercialisation, tranchage et analyse sensorielle

MARDI
18 juin

Autour des Jambon Secs

“distinguer
les spécificités,
les signes de qualité
et d’origine
des jambons secs ”

————— 9h - Accueil			
9h30	Présentation		
	Le jambon	De la terre à l’assiette	AFJS
	L’académie	Présentation des objectifs	AFJS
	La qualité	L’objectif principal	AFJS
	Les intervenants	Une équipe	Formateurs
	L’expérience	Tour de table	Participants
	La production	Quelques rappels	AFJS
10H30	Jambons Secs		
	Spécificités des cahiers des charges		AT/FD
	Dégustation		AT/FD
	Signes officiels de qualité et d’origine		VD/IRQUALIM
————— 12h30 - Pause déjeuner			
14h	Culture		
	Histoire et géographie mondiales		AT
	Qualité, pratiques...		AT
15h	Savoir-faire et Pratiques		
	Le tranchage	Préparation et découpe	JD
	L’analyse sensorielle	Perception et grille d’analyse	FD
17h30	Résultats		
	Échanges sur le travail et les acquis, évaluation		AFJS
————— 18h - fin de la 1 ^{ère} journée			

MERCREDI
19 juin

Du jambon sec à l’assiette

“Optimiser ses ventes,
en contrôlant ses
stocks, la conservation
des produits,
la rentabilité
et le juste prix”

8h30	Choisir ses jambons		
	Types		JD/SC
	Morphologie, étiquetages		JD/SC
	Conditionnement		JD/SC
	Sélection		JD/SC
9h30	Gérer ses Jambons Secs		
	Conservation		JD/SC
	Rendement		JD/SC
10h30	Pratiques		
	La découpe “rentable”		JD
11h30	Accomoder le jambon sec		
	Le jambon sec autrement		GG
————— 12h30 - Pause déjeuner			
14h	Coutellerie & Matériels		
	Termes sur le couteau		CF
	Matériels divers, machines...		AFJS/JD
15h	Savoir-faire et Pratiques		
	La découpe multiple		JD
	L’analyse sensorielle liée à la découpe		FD
17h30	Résultats		
	Échanges sur le travail et les acquis, évaluation		AFJS
————— 18h - fin de la 2 ^{ème} journée			

Formation - Académicien Français des Jambons Secs
MODULE 2 : Commercialisation, tranchage et analyse sensorielle

<p>JEUDI 20 juin</p> <p>Commerce des Jambons Secs "animer un point de vente et conseiller la clientèle en valorisant les différentes caractéristiques des jambons secs"</p>	8h30	<p>Organisation Filières de production Commerce, forme et circuits de distribution Enjeux économiques, humains et territoriaux</p>	AFJS
	9h30	<p>Analyse sensorielle Des mots pour les sens (glossaire)</p>	FD
	11h30	<p>Sommellerie Accords jambons-vins</p>	SC
	————— 12h30 - Pause déjeuner		
	14h	<p>Savoir-faire et Pratiques Tranchage, dressage Argumentation commerciale L'analyse sensorielle Animation, concours</p>	JD/SC JD/SC FD/SC JD/SC
	————— 18h - Fin de la 3 ^{ème} journée -		
	————— 20h - Dîner		

<p>VENDREDI 21 juin</p> <p>Le monde professionnel "comprendre et expliquer les différences de goût et de caractéristiques"</p>	9h	<p>Analyse sensorielle Fiche d'analyse de l'AFJS Glossaire de l'AFJS</p>	FD/AFJS FD/AFJS
	10h30	<p>Vente Argumentaire commercial</p>	AFJS
	11h	<p>Analyse sensorielle Accords Jambons-vins</p>	SC
	————— 12h30 - Pause déjeuner		
	14h	<p>Bilan Module 2 Vers les modules sur site</p>	AFJS
	————— 15h30 - Fin de la 4 ^{ème} journée		



Les intervenants

AFJS

Armand Touzanne - **Consultant, Président de l'AFJS**
Sophie Conquet - **Sommelière, DDF - Lycée René Bonnet,**
Jacques Poux - **ancien Directeur IRQUALIM**
François Dedieu – **UPS, Œnologue**
Gérard Garrigues - **Cuisinier**

et

Jérôme Drouin - **Maître Trancheur**
Valérie Dominé - **Ingénieur Qualité - Irqualim**
Christian Fauré - **Maître Charcutier**

Les participants

AFJS

Daniel Marquié - **UPS Formation AFJS**
Françoise Di Martino – **AFC Communication AFJS**
Fabien Latraube - **UPS MFCA**

ODG

Bayonne - Cécile Bourrel
Lacaune - Laurence Orcival
Kintoa - Capucine Picamoles
Corse - Marc Poggi
Bigorre - Alexandre Fonseca

Formation - Académicien Français des Jambons Secs

assurée en partenariat avec les ODG

Bayonne • Lacaune • Kintoa • Prisuttu • Noir de Bigorre

