

Irqualim

24, Chemin de Borde Rouge
31320 AUZEVILLE TOLOSANE

contact@afjs.fr - <https://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.

Découvrir les conditions d'élevage et de production, du terroir à l'animal, de la salaison à l'affinage

Comprendre les paramètres physicochimiques et nutritionnels du Jambon Sec

Analyser et évaluer les qualités sensorielles

Maîtriser la coupe et le service

Appréhender les aspects commerciaux, économiques et législatifs.

Les partenaires

L'AFJS

L'Université Paul Sabatier Toulouse 3

"Mission Formation Continue et Apprentissage"

IUT «A» - Université Paul Sabatier

Lycée Professionnel Renée Bonnet

L'AFJS est soutenue par



ODG de l'IGP Jambon de Bayonne

ODG de l'IGP Jambon de Lacaune

ODG de l'AOP 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 10 MARS - Mercredi 11 MARS - Jeudi 12 MARS - Vendredi 13 MARS 2020

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 1 : Production, tranchage et analyse sensorielle

MARDI
10 Mars 2020

Autour d'un Jambon Sec

"identifier les
caractéristiques
technologiques,
culturelles,
sociologiques et
hédonistes
du Jambon Sec"

	9h - Accueil			
9h30	Introduction	Le jambon L'académie La qualité Les intervenants	De la terre à l'assiette Présentation des objectifs L'objectif principal Une équipe	AFJS AFJS AFJS Formateurs
10H00	Pour qui ?	L'expérience	Tour de table des participants	
11h	Cochons et jambons	Histoire		A.Touzanne
12h	Le premier pas	Un jambon	Dégustation libre	F. Dedieu
		12h30 - Pause déjeuner		
14h	Cochons	Populations, races, familles Mode d'élevage conventionnel		A.Touzanne C.Durand
15h	Savoir-faire	La coupe L'analyse sensorielle	Préparation et coupe Perception et grille d'analyse	A.Touzanne F. Dedieu
16h	Pratiques	À vos couteaux À vos stylos	Préparation et coupe Perception et grille d'analyse	A.Touzanne F. Dedieu
17h30	Résultats	Échange sur les travail et acquis		AFJS
		18h - fin de la 1 ^{ère} journée		

MERCREDI
11 Mars 2020

Élevage des cochons

"Genèse
du Jambon sec"

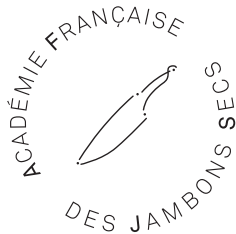
8h30	Cochons et jambons	Génétique Anatomie, physiologie Alimentation Reproduction, gestation, soins... Mode d'élevage extensif		S. Ferrer S. Ferrer A.Touzanne S. Ferrer, A.Touzanne S. Ferrer, A.Touzanne A.Touzanne
11h	Valorisation viande	Les produits Spécificités Préparations	Produits dérivés Spécialités régionales Présentation, service	G.Garrigues, G.Garrigues G.Garrigues
		12h30 - Pause déjeuner		
14h	Abattage-Coupe	Abattoir Ressuyage / coupe Organisation Traçabilité		S.Ferrer S.Ferrer S.Ferrer C.Bourrel, S.Ferrer
15h30	Savoir-faire	La coupe L'analyse sensorielle		J.Drouin F.Dedieu
16h30	Pratiques	À vos couteaux A vos stylos		J.Drouin F.Dedieu
17h30	Résultats	Échanges sur le travail et les acquis		AFJS

18h - Fin de la 2^{ème} journée

Formation - Académicien Français des Jambons Secs
MODULE 1 : Production, tranchage et analyse sensorielle

<p>JEUDI 12 Mars 2020</p> <p>Du Cochon au Jambon Sec</p> <p>“savoir-faire ancestral et connaissances scientifiques”</p>	8h30	Chimie et microbiologie	
		Biochimie et microbiologie viande	S.Ferrer,C.Bourrel
		Biochimie de la transformation (Protéolyse)	S.Ferrer,C.Bourrel
		Microbiologie du Jambon Sec	S.Ferrer,C.Bourrel
		Physico-chimie du Jambon Sec	S.Ferrer,C.Bourrel
	10h30	Techniques de transformation	
	Préparation-salage	S.Ferrer,C.Bourrel	
	Transformation	S.Ferrer,C.Bourrel	
	Contrôle qualité et traçabilité	S.Ferrer,C.Bourrel	
	Nutrition / diététique du Jambon Sec	S.Ferrer,C.Bourrel	
11h30	Spécificités des appellations		
	Production, transformation, affinage	AFJS,ODG	
	Présentation, coupe		
----- 12h30 - Pause déjeuner			
14h	Savoir-faire		
	L'affilage	C.Bourrel	
	La coupe, le dressage	J.Drouin, S.Conquet	
	L'analyse sensorielle	F.Dedieu	
	Accords Jambons Secs-Vins	S.Conquet	
15h30	Pratiques		
	À vos couteaux	J.Drouin	
	À vos stylos	F.Dedieu	
17h30	Résultats		
	Échanges sur le travail et les acquis	AFJS	
----- 18h - Fin de la 3 ^{ème} journée - 20h Dîner			

<p>VENDREDI 13 Mars 2020</p> <p>Le monde professionnel</p> <p>“une réussite collective et des valeurs entrepreneuriales”</p>	9h	Enjeux de la filière	AFJS + ODG
		Économiques, Sociaux, Environnementaux	
		Présentation, étude et analyse des données ODG	
	10h	Coupe	
	Évaluation	AFJS	
11h	Analyse sensorielle		
	Dégustation vs Analyse Sensorielle	F.Dedieu	
	Évaluation	F.Dedieu	
----- 12h “Tastets” - Repas avec dégustation des produits dérivés			
14h	Bilan		
	Évaluation	AFJS	
	Vers les autres modules	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

Sandra Ferrer - **Enseignante à l'IUT d'Auch**
Christophe Durand - **Midiporc**
Cécile Bourrel - **Pyragena Formation**
Jérôme Drouin - **Maître Artisan Coupeur**

Les participants

AFJS

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

ODG

Bayonne - Cécile Bourrel
Lacaune - Didier Oberti
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

