

FORMATION ACADEMICIEN 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 en 2015 prévoyant 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 de Toulouse - "Mission Formation Continue et Apprentissage"

DSI

Lycée Professionnel Renée Bonnet

ODG de l'IGP Jambon de Bayonne

ODG de l'IGP Jambon d'Auvergne

Coopérative de l'IGP du Cul Noir

ODG de l'IGP Jambon de Lacaune

ODG de l'AOP Jambon Kintoa

ODG de l'AOP Jambon Sec de Corse – Prisuttu

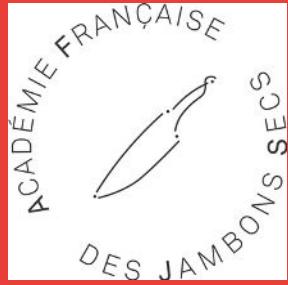
ODG de l'AOP Jambon Noir de Bigorre

Avec la contribution de :

ANIA, CNCT, FICT, IFIP, IRQUALIM, MIDIPORC

Avec le soutien de la Région Occitanie

PROGRAMME JOUR 1



MODULE 2 : COMMERCIALISATION, TRANCHAGE ET ANALYSE SENSORIELLE

Autour des Jambon Secs

“Distinguer les spécificités, les signes de qualité et d'origine des jambons secs ”

9H00 ACCUEIL

9H30 INTRODUCTION : PRÉSENTATION DE L'ACADEMIE

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	IRQUALIM

12H30 PAUSE DÉJEUNER

14H00 CULTURE

Histoire et géographie mondiales	AT
Qualité, pratiques...	AT

15H00 SAVOIR-FAIRE ET PRATIQUES

Le tranchage	Préparation et découpe	JD
L'analyse sensorielle	Perception et grille d'analyse	FD

17H30 ÉCHANGE SUR LE TRAVAIL ET LES ACQUIS

18H00 FIN DE LA 1^{ERE} JOURNÉE ET DU MODULE 2

PROGRAMME JOUR 2



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

14H00 COUTELLERIE & MATÉRIELS

Termes sur le couteau	CF
Matériels divers, machines...	AFJS/JD

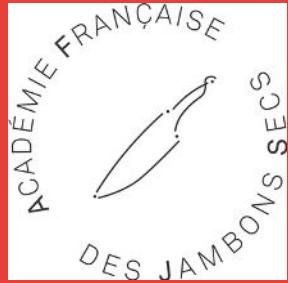
15H00 SAVOIR-FAIRE ET PRATIQUES

La découpe multiple	JD
L'analyse sensorielle liée à la découpe	FD

17H30 ÉCHANGE SUR LE TRAVAIL ET LES ACQUIS

18H00 FIN DE LA 2^{ÈME} JOURNÉE ET DU MODULE 2

PROGRAMME 3^{ÈME} JOUR



Commerce des Jambons Secs

“Animer un point de vente et conseiller la clientèle en valorisant les différentes caractéristiques des jambons secs”

8H30 ORGANISATION

Filières de production

AFJS

Commerce, forme et circuits de distribution Enjeux économiques, humains et territoriaux

10H30 ANALYSE SENSORIELLE

Des mots pour les sens (glossaire)

FD

11H30 SOMMELLERIE

Accords jambons-vins

SC

12H30 PAUSE DÉJEUNER

14H00 SAVOIR-FAIRE ET PRATIQUES

Tranchage, dressage

JD/SC

Argumentation commerciale

JD/SC

L'analyse sensorielle

FD/SC

Animation, concours

JD/SC

Évaluations

AFJS

18H00 FIN DE LA 3^{ÈME} JOURNÉE ET DU MODULE 2

20H00 DINER

PROGRAMME 4 JOUR



Le monde professionnel

“Comprendre et expliquer les différences de goût et de caractéristiques”

9H00 ANALYSE SENSORIELLE

Fiche d'analyse de l'AFJS
Glossaire de l'AFJS

FD/AFJS
FD/AFJS

10H30 VENTE

Argumentaire commercial

AFJS

11H00 ANALYSE SENSORIELLE

Accords Jambons-vins

SC

12H00 PAUSE DÉJEUNER

14H00 BILAN : ÉVALUATIONS ET DEBRIEFING

Module 2
Vers les modules sur site

AFJS
AFJS

15H30 FIN DE LA 4^{ÈME} JOURNÉE ET DU MODULE 2