

DECOUPE DE JAMBON MANUEL

Public	Prérequis	Durée	Prix
◆ Tout personnel travaillant dans la restauration	◆ Aucun	◆ Durée : 21 H ◆ Présentiel / Intra	◆ Coût : 350 € HT / jour

Principaux contenus

Acquérir des méthodes simples et des outils pratiques afin de :

- ◆ Mémoriser les origines et l'histoire du jambon et du porc ibérique
 - ◆ Repérer les différentes parties d'un jambon
- ◆ Identifier les différents outils pour la découpe du jambon
 - ◆ Repérer la méthodologie de la tenue du couteau

Modalités et délai d'accès à la formation

- ◆ Présentiel/intra entreprise
- ◆ Possibilité de valider un bloc de compétences
- ◆ Tout au long de l'année, l'accès à la formation se fait sur demande

Après la formation

- ◆ Savoir maîtriser la découpe de jambon

Documents administratifs remis

- ◆ Attestation d'assiduité
- ◆ Certificat de réalisation
 - ◆ Plan d'action
 - ◆ Règlement intérieur
- ◆ Livret d'accueil stagiaire
- ◆ Programme de formation détaillé

Objectifs généraux

- ◆ Connaître l'histoire et les origines du jambon en Espagne
- ◆ Identifier les différentes parties d'un jambon
- ◆ Préparer et sécuriser son poste de travail
- ◆ Pratiquer la découpe du jambon au couteau

Les plus de la formation

- ◆ Le formateur est un professionnel spécialisé en restauration et cuisine espagnole, diplômé et disposant d'une expérience validée dans le domaine dispensé avec un BTS en cuisine suivi de 25 ans d'expérience internationale dont 15 ans en qualité de chef de cuisine. Le formateur est diplômé en qualité de découpeur de jambon par une école espagnole reconnue.
- ◆ Une formation active et inter active avec des mises en situation sur cas concret.
- ◆ Remise d'une documentation complète et ciblée.

Mode d'évaluation des acquis

- ◆ Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs de formation par questionnements divers sur la partie théorique et par la mise en situation sur la partie pratique.
- ◆ Evaluation continue clôturée par des cas concrets.
- ◆ Appréciation par le participant du niveau d'amélioration de ses connaissances et compétences.
- ◆ Suivi régulier par un plan d'action

Accès à la formation

- ◆ Conditions d'accès PSH (Personne en Situation de Handicap) disponible sur notre site internet

Validation

- ◆ Savoir maîtriser la découpe de jambon

Accompagnement

- ◆ Le stagiaire se forme sur son lieu d'activité
- ◆ En début de formation, le formateur EFPAC évalue ses besoins et lui crée un parcours individualisé en lui fixant des objectifs de formation et d'entraînement.
- ◆ Notre formateur accompagne le stagiaire de façon personnalisée afin d'appréhender les connaissances de mesurer les compétences et d'étalonner la formation. Les échanges sont permanents avec le formateur.
- ◆ Le formateur accompagne également le/les stagiaires dans leurs travaux pratiques et dans la réalisation de leurs supports.
- ◆ En fin de formation, le formateur valide l'ensemble des travaux, établit le bilan et transmet les résultats de la formation au travers d'un bilan personnalisé accompagné de l'attestation de formation.

PROGRAMME DETAILLE :

Objectif	DUREE
MODULE 1 – Connaître l’histoire et les origines du jambon en Espagne	4 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mémoriser les origines et l’histoire du jambon et du porc ibérique ◆ Identifier les différentes régions d’Espagne (IGP) productrice de jambon ◆ Déterminer les catégories de jambon ibérique 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Power-point, vidéo ◆ Jambon et matériel de découpe ◆ Intervention formateur sur place

Objectif	DUREE
MODULE 2 – Identifier les différentes parties d’un jambon	5 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Repérer les différentes parties d’un jambon (épaule ou jambon) ◆ Connaître les différentes catégories de maturité (affinage) d’un jambon ◆ Identifier l’alimentation et les types d’élevage du porc ibérique 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Power-point, vidéo ◆ Jambon et matériel de découpe ◆ Intervention formateur sur place

Objectif	DUREE
MODULE 3 – Préparer et sécuriser son poste de travail	6 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Etablir les bonnes pratiques d’hygiène liée à la découpe du jambon ◆ Mettre en place les mesures de prévention nécessaire ◆ Identifier les différents outils pour la découpe du jambon ◆ Déterminer les modes de conservation du jambon 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Power-point, vidéo ◆ Jambon et matériel de découpe ◆ Intervention formateur sur place

Objectif	DUREE
MODULE 4 – Pratiquer la découpe de jambon au couteau	6 heures
<ul style="list-style-type: none"> ◆ Repérer la méthodologie de la tenue du couteau ◆ Identifier les zones à découpe complexe ◆ Expérimenter la découpe du jambon ◆ Maitriser la découpe autour des parties complexes (os) 	MOYENS
	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Supports de cours ◆ Power-point, vidéo ◆ Jambon et matériel de découpe ◆ Intervention formateur sur place

Les exercices

- ◆ Reconnaître les différentes parties du jambon
- ◆ Identifier les différents outils de découpe
- ◆ Mise en place et sécurisation du poste de travail
- ◆ Découper différentes parties du jambon