



Formation en découpe de Jambon au couteau

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

-
- Mémoriser les origines et l'histoire du jambon et du porc ibérique.
- Identifier les différentes régions d'Espagne (IGP) productrice du jambon.
- Déterminer les catégories de jambon ibérique.
- 1. Identifier les différentes parties d'un jambon :**
 - Repérer les différentes parties d'un jambon (épaule ou jambon).
 - Connaître les différentes catégories de maturité (affinage) d'un jambon.
 - Identifier l'alimentation et types d'élevage du porc ibérique.
- 2. Préparer et sécuriser son poste de travail :**
 - 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.
- 3. Pratiquer la découpe du jambon au couteau :**
 - Repérer la méthodologie de la tenue du couteau.
 - Identifier les zones à la découpe du jambon.
 - Expérimenter la découpe du jambon.
 - Maitriser la découpe autour des parties complexes (os).

PUBLIC VISE

Toutes catégories de personnel travaillant dans les secteurs de la restauration et autres métiers amenant à multiplier et/ou transformer des denrées alimentaires.

NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS

Aucun prérequis.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



LA DUREE DE FORMATION	LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
7 heures, soit 1 jour	<p>Présentiel :</p> <p>En centre dans nos locaux équipés d'un atelier de cuisine et du matériel de cuisine adéquate. La formation comprend une partie théorique avec projection de power-point, vidéos (méthode expositive), échanges et questionnements. Démonstration du formateur et mise en situation pratique du stagiaire (méthode active et démonstrative) par la découpe proprement dite du jambon. Un livret de formation sera remis au stagiaire.</p> <p>En intra-entreprise dans les locaux des clients équipés du matériel nécessaire à la formation pratique avec les mêmes supports et méthodes qu'en centre. Un jambon, un support pour le jambon et les couteaux nécessaires à la technique de découpe du jambon sont remis au stagiaire et lui seront offerts à l'issue de la formation.</p>

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION	
<u>8h30 – 9h00</u>	Présentation du formateur et de l'apprenant. Objectif de la formation et feuille d'émargement.
<u>9h00 – 10h00</u>	Projection d'un power-point sur le porc ibérique, ses variétés. (Méthode expositive).
<u>10h15 – 11h00</u>	Explicatif des différentes parties du jambon, du matériel nécessaire et des différentes techniques de découpe, power-point, vidéo et paperboard. (Méthode expositive et interrogative sur les différentes parties du jambon).
<u>11h00 – 12h00</u>	Mise en place et sécurisation du poste de travail, démonstration de découpe par le formateur. Mise en situation de l'apprenant avec correction du formateur (méthode démonstrative et active).
<u>13h30 – 16h00</u>	Démonstration de découpe par le formateur. Mise en situation de l'apprenant avec correction du formateur (méthode démonstrative et active), rangement et nettoyage du poste de travail.
<u>16h15 – 17h00</u>	Débriefing et correction du formateur avec le stagiaire. Evaluation du formateur par questionnaire directe et compte rendu sur la mise en situation.



L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE 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.

MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat ou une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation. En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur VOGEL David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr



TARIF

Prix en centre pour particulier : (sur devis)

(incluant les matières premières,
le support et les couteaux).

Prix en intra entreprise : (sur devis).

CONTACT

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting
3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany
Téléphone : 04 68 22 18 22
Mail : contact@culinario.fr

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr