España
Francia

COCEF

CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO DE ESPAÑA EN FRANCIA
CHAMBRE OFFICIELLE DE COMMERCE D'ESPAGNE EN FRANCE

3ème Édition du Cours Professionnel de Découpe de Jambon

PROGRAMME

1) Présentation de la formation
2) Partie théorique (1:15h)
3) Partie pratique (6h)
4) Matériel

La langue du cours sera l´espagnol avec une traduction en français.
Tout le matériel et supports seront écrits en français.
L'élève repartira avec la charcuterie utilisée lors de la formation. (Sous vide).

1) Présentation de la formation

OBJECTIFS DU COURS

- Acquérir des connaissances professionnelles en lien avec le jambon ibérique : identification et sélection du produit, normes en vigueur, caractéristiques organoleptiques.
- Acquérir les techniques de coupe et travail : ergonomie, maîtrise des outils de découpage, planification de la coupe selon le type de besoins, conservation, nettoyage.
- Développer une argumentation commerciale vis à vis du produit, de sa présentation avec l´objectif de le mettre en valeur en optimisant économiquement sa découpe.

PROFIL DES ELEVES

- Professionnels déjà dans la coupe de jambon qui souhaite mettre en valeur ses expertises et améliorer ses compétences.

- Toute personne souhaitant entrer sur le marché du travail dans le domaine du jambon ibérique.

2) Partie théorique (1:15h)

- La valeur du produit : Pourquoi le produit est différent des autres jambons et pourquoi c'est un produit gourmet.
- Les zones de production/Appellations d'origine : Particularités de la Dehesa
- Le Jambon ibérique et la santé. L'alimentation avec les « Bellotas ».
- L'identification et la sélection d'un bon jambon. Normes de qualité.
- Les différentes parties du jambon et les différentes façons de le découper selon leurs qualités gustatives.
- La conservation du produit : en entier et en sachets sous vide.

3) Partie pratique (6h)

- Outils de travail : sélection et usage.
- Règles en matière d'ergonomie pour éviter toute blessure : la position à l'égard du jambon, l'usage du couteau.
- La planification, les moments et zones de découpage.
- Types de découpage. Découpage du jambon au cours d'un évènement.
- Coupage d´un jambon.
- La présentation dans l'assiette.

4) Matériel

- Tablier
- Carnet de notes (pour l'élève)
- Accès à tous les supports pédagogiques.
- Sachets sous vide du jambon.
- Certificat de formation,
- Ajout dans notre liste professionnelle de «cortadores»