



FABRICATION DE PLATS CUISINES ET DE CHARCUTERIES CUITES :

TRAITEMENTS THERMIQUES ET CONDITIONNEMENT

CONTENU

Le conditionnement des produits : choix et techniques

- ★ Boîtes métalliques serties
- ★ Bocaux en verre
- ★ Emballages plastiques thermo-scellés
- ★ Conditionnement sous vide

Le capsulage et le sertissage

- ★ Les différents types de capsules
- ★ Les équipements et les réglages
- ★ Contrôles et enregistrements

Les techniques d'autoclavage

- ★ La stérilisation
- ★ Conduite d'Autoclave : équipement, sources de chaleur, pression, phase eau ou vapeur, conditionnement
- ★ Sécurité et réglementation des appareils à vapeur
- ★ Contrôles et enregistrements

La Cuisson sous vide

- ★ La mise sous vide : réglage en fonction des produits et des emballages
- ★ La cellule de cuisson : réglages et différents modes de cuisson
- ★ La cellule de refroidissement : utilisation, aspects réglementaires

Fabrication de produits selon différents procédés

- ★ Dégustation comparative des produits fabriqués

Analyse des barèmes de cuisson

Définition de la durée de vie des produits

PERSONNES CONCERNEES

Artisans charcutiers conserveurs,
Agents et techniciens de fabrication,
Transformateurs à la ferme

OBJECTIFS

- Déterminer un barème de cuisson en fonction des objectifs de pasteurisation ou de stérilisation
- Déterminer un barème de cuisson en fonction des objectifs sanitaires et organoleptiques
- Choisir un conditionnement adapté
- Réaliser les enregistrements et contrôles réglementaires et obligatoires
- Maîtriser la qualité sanitaire de ses produits

PEDAGOGIE

- Apports théoriques
- Formation pratique des participants en atelier de découpe

DUREE – TARIF :

Selon objectifs et niveau de départ des participants

Lieu : PYRAGENA à Arzacq 64

Tarif : Nous consulter