

PROGRAMME DE FORMATION

THEMATIQUE : Formation en sécurité des aliments : La Mise sous vide

NIVEAU : Initial Perfectionnement

DUREE : 1 journée = 7 heures

LIEU : Sur site Dans nos locaux

PUBLIC : Les plongeurs et commis de cuisine et toute personne présente en cuisine.

TYPE D'ACTION :

- Acquisition des connaissances
- Adaptation au poste de travail
- Perfectionnement

INTERVENANT : Vincent POMARES (ingénieur formateur en agroalimentaire)

OBJECTIF DE LA FORMATION :

Être capable de mettre en place et d'appliquer les notions élémentaires afin d'assurer la sécurité et l'hygiène alimentaire dans votre établissement.

CONTENU DE LA FORMATION :

Les intérêts

- la conservation
 - o augmentation de la durée
 - o respects des qualités organoleptiques
 - o facilité de manipulation
 - o portionnement
- la facilité de mise en œuvre
 - o refroidissement
 - o stockage
 - o service
- la maîtrise des cuissons
 - o le choix des matériels de cuisson
 - o juste température
 - o diminution de la freinte
 - o concentration des saveurs
 - o diminution de la coloration

Les contraintes

- choix et qualité des matières premières
- hygiène rigoureuse
 - o matériel
 - o milieu
 - o main d'œuvre
- validation de la durée de vie des produits
- étiquetage

Méthodologie

- matériel
 - o les différents types de sacs
 - o les machines de mise sous vide simples
 - o les machines de mise sous atmosphère modifiée
- méthode de mise sous vide
- méthode de cuisson (les températures de cuisson)
 - o cuisson juste température
 - o cuisson basse température
 - o barèmes de cuisson
- la formation du personnel

SANCTION DU STAGE : Attestation de fin de stage et d'une fiche d'évaluation des connaissances acquises au cours de ce dernier.

MODALITE D'EVALUATION ET DE SUIVI :

Évaluation de satisfaction « à chaud » : opinion des stagiaires et formalisation.

Évaluation pédagogique pour valider les compétences acquises, lors du stage : évaluations formatives - axes personnalisés d'amélioration.

MOYENS ET MATERIELS PEDAGOGIQUES :

Sur site :

- ✓ Une salle de réunion
- ✓ Un écran (pour visionner un diaporama)
- ✓ Un paper-board

Dans nos locaux :

Nos locaux sont équipés de manière à assurer le bon déroulement de toute formation.

METHODE PEDAGOGIQUE : L'aller-retour « théorie pratique » est la modalité choisie. Une partie théorique et une partie pratique avec le matériel.