

## Agroalimentaire

### Intervenants

- Technicien agroalimentaire

### Durée et horaires

- 2 jours (7h)
- 8h-12h / 13h-16h

### Date(s) et lieu

- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

Taux de réussite, de satisfaction : informations disponibles sur notre site internet

### CONTACT

- Secrétariat CFPPA
- Tél : 05 65 77 75 03
- Mail : cfppa.rodez@educagri.fr
- N° d'Activité : 7312P001112

## ● ELABORATION DE PRODUITS

### A BASE DE FOIE GRAS

#### OBJECTIFS

- Savoir déveiner un foie
- Identifier les critères qualité d'un foie et l'orienter vers le procédé de fabrication le plus pertinent
- Dénommer correctement les différents produits à base de foie gras
- Savoir fabriquer les différents produits à base de foie
- Repérer et corriger les différents défauts
- Appliquer les règles d'hygiène de préparation des foies

#### PUBLIC, PRE-REQUIS ET INSCRIPTION

- Exploitant alimentaire, agriculteurs transformateurs, salarié, demandeur d'emploi, porteur de projet, stagiaire de formation diplômante ou VAE
- Accueil tout public
- Inscription : signature d'une convention

#### COÛT GLOBAL

- Frais pédagogiques : 400 €\* / personne *le CFPPA n'est pas assujéti à la TVA*
- Restauration : 8,80€/repas

*\*Possibilité de financement par un organisme financeur (OPCO, Pôle Emploi, VIVEA...). N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire.*

*Les conditions financières complètes seront précisées sur la convention*

V4-08/09/2022



## PROGRAMME

**Accueil, présentation de la formation, tour de tables des attentes des stagiaires**

### 1. La réglementation applicable aux produits à base de foie gras

- Le Code des usages
- Exigences relatives à la composition des produits et à l'étiquetage (foie gras, bloc, pâte, mousse, galantine, magret...)
- Hygiène de préparation des produits à base de foie gras

### 2. Les matières premières et formulation

- Influence des étapes : gavage abattage
- Le choix des foies gras suivant les procédés
- Le déveinage des foies
- Les ingrédients et additifs : type, intérêt et quantité

### 3. Le conditionnement

- Les différents types et différentes techniques de conditionnement
- Les contrôles des conditionnements

### 4. Le traitement thermique

- Les traitements thermiques applicables : cuisson, pasteurisation, stérilisation
- Focus sur les barèmes

### 5. Mise en pratique

- Réalisation de différents produits à base de foie gras (frais cuits stérilisés) : mi cuit, magret fourré...
- Impacts de la conduite des étapes de fabrication sur la qualité finale des produits

**Synthèse**

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets et de temps de fabrication en atelier agréé CE
- Séances en salle équipée, équipements stagiaires, matière d'œuvre et matériels fournis
- Dossier technique remis aux stagiaires

## MODALITES DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Evaluation en situation de travail en atelier
- **Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires**
- Attestation de formation



AGRICAMPUS RODEZ—LA ROQUE

Formation professionnelle continue et apprentissage

Route d'Espalion—CS 73355 ONET-LE-CHÂTEAU—12033 RODEZ Cedex 9

Tel : 05 65 77 75 03—Mail : cfppa.rodez@educagri.fr / cfa.noa@educagri.fr

