

Agroalimentaire

Intervenants

- Formateur ayant une expérience dans la mise au point de produits

Durée et horaires

- 2 jours (14h)
- 9h-12h / 13h-17h

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

FABRICATION DE PLATS CUISINES

OBJECTIFS

- Connaître les principales étapes de fabrication d'un plat cuisiné
- Comprendre l'influence des paramètres de fabrication sur la qualité des produits
- Identifier les causes et les remèdes des principaux incidents de fabrication
- Apprendre à formuler un plat cuisiné

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 compètes seront précisées sur la convention

V4-08/09/2022



PROGRAMME

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

- Les contrôles des conditionnements
- Analyses des défauts et corrections

La réglementation applicable aux plats cuisinés apertisés – 1 heure

- Décisions du CTCPA/Code des usages
- Exigences relatives au poids, à la dénomination et à la formulation de plats cuisinés

La formulation – 2 heures

- Le choix des matières premières et des morceaux
- La valorisation des bas-morceaux
- Les additifs et auxiliaires technologiques
- Les liaisons de sauces : liaison protéique et liaison amyliacée
- Les allergènes alimentaires

Le conditionnement – 2 heures

- Les différents types et différentes techniques de conditionnement

Le traitement thermique – 2 heures

- Les principaux dangers rencontrés en élaboration de plats cuisinés
- Les traitements thermiques applicables : blanchiment, pré-cuisson, pasteurisation, stérilisation
- Focus sur la stérilisation : principe, barème, accidents de fabrication et correction

Mise en pratique – 7 heures

- Réalisation de plats cuisinés avec sauce obtenue par réduction ou par liaison
- 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 (vidéoprojection, tableaux, connectée), 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