

## ÉLABORATION DE PRODUITS A BASE DE FOIE GRAS

Agroalimentaire  
Formation courte



### INTERVENANT

Technicien  
agroalimentaire

### DURÉE, DATE(S) ET LIEU

- 2 journées (14h)
- 7h-12h/13h-15h
- Date(s) : calendrier disponible sur notre site internet ou
- contactez-nous
- Au CFPPA Rodez—La Roque

### ACCESSIBILITÉ

Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap (contacter votre centre de formation)

### 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, PRÉ-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
- Accessibilité handicap

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges et de retour d'expérience, à partir d'exemples concrets, analyse et construction d'outils
- Séances en salle équipée (vidéoprojection, tableaux)
- Dossier technique remis aux stagiaires, formulation type de procédures qualité spécifiques à chaque stagiaire

### MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Mode d'évaluation : Quiz interactif en cours de formation
- Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de formation

# PROGRAMME

## Accueil, présentation de la formation, tour de table, attentes des stagiaires

### La réglementation applicable 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

### 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

### Le conditionnement

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

### Le traitement thermique

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

### 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

## CONTACTS

CFPPA LA ROQUE  
Route de la Roque  
12033 Rodez CEDEX 9

05 65 77 75 03  
cfppa.rodez@educagri.fr

