Session 3

Cycle de formation "PRODUITS ÉLABORÉS CUITS À BASE DE VIANDE"



FORMATION

Technologie et techniques de cuisson des produits élaborés de viande

5 Juillet 2011 à Clermont-Ferrand

PROGRAMME

I. Les différents traitements thermiques : définitions et illustrations pratiques (30 min)

- Étuvage
- Repasteurisation
- Grillage
- Friture
- Braisage
- Pasteurisation
- Stérilisation
- Rôtissage
- Pochage

II. Impact de la cuisson (2h)

- Impact sur les protéines
- Impact sur la tendreté, la jutosité
- Impact sur la DLC : calcul de la valeur pasteurisatrice
- Impact sur les qualités nutritionnelles

III. Techniques de cuisson (2,5h)

- Prétraitements
  - Friture
  - Blanchiment
  - Pochage
- Cuissons
  - Cuisson dans l'emballage
    - Matériaux utilisables
    - Technique de cuisson
      - sous vide (rôtis cuits, bourguignons)
      - barquette (ex. des plats cuisinés)
  - Cuissons sèches (sans emballage)
    - viandes hachées
    - produits de volaille

IV. Développements d'autres techniques (1h)

- Micro-ondes
- Ohmique

V. Traitement des produits manipulés après cuisson (1h)

- Repasteurisation
- Manipulation à froid
- Hautes pressions

VI. Conclusions et évaluation de la journée

Public

- Personnels de production
- Personnels de R&D

Objectifs

- Connaître les paramètres à prendre en compte pour maîtriser la cuisson des produits
- Analyser les moyens et méthodes disponibles pour optimiser cette étape clé du process

Intervenants

Session de formation animée par les experts de l'ADIV :

- Emilie PARAFITA
- Laurent PICGIRARD

Pédagogie

- Exposés illustrés
- Échanges interactifs avec et entre participants

Sanction

- Attestation de stage

Prix unitaire : 850 € HT (TVA à 19,6%)

Durée : 1 jour soit 7 h

Horaires :
9h00 / 12h30 – 14h00 / 17h30

Renseignements et inscription :
Catherine DAMETTO
Tél. 04 73 98 53 80
✉ : *catherine.dametto@adiv.fr*

ADIV
viande performances