

# SMART & COM FORMATION

## AFFÛTAGE-SALAGE-FUMAGE

### OBJECTIFS :

- Connaître les différentes techniques d'affûtage, salage et fumage,
- Identifier les paramètres de fabrication et leur incidence sur la qualité finale,
- Savoir optimiser la mise en œuvre de ces technologies pour améliorer les rendements matières.

PUBLIC : Restaurateurs-cuisiniers.

PRE-REQUIS : Etre en poste s'exerce au sein de restaurants traditionnels, gastronomiques, de restaurants d'entreprise ou de collectivité, d'entreprises alimentaires.

### PROGRAMME et CONTENU :

- **AFFÛTAGE :**  
DECOUVRIR ET MONTRER : les différentes utilisations de la meule-la meuleuse-la pierre à huile la pierre à eau- l'usage de la mie-douce-du tiers point-de la queue de rat.  
UTILISER ET FAIRE-FAIRE : maîtrise technique des gestes sur la meule-la meuleuse-la pierre à huile-la pierre à eau-la mie douce-le tiers point-la queue de rat.
- **SALAGE ET FUMAGE :**  
Les poissons : rappel des généralités (pêche-conservation-critères de fraîcheur).  
La réception des marchandises : vérifier la qualité-les quantités-les bons de commandes et de livraison (rappel).
- **LA SALAISON :**  
Hier et aujourd'hui : évoquer et expliquer les taux de sel et les temps de séchage.  
  
SALER AU SEL SEC : MONTRER ET FAIRE-FAIRE  
Saler au sel fin-mélange et granulométrie-saler à la poudre à saler-les adjuvants possibles.  
  
SALER A LA SAUMURE : MONTRER ET FAIRE-FAIRE  
Fabriquer et contrôler une saumure aqueuse-temps de trempage-égouttage-collagène
- **SECHAGE :**  
Le séchage traditionnel-en enceinte réfrigérée-en séchoir à température et hygrométrie contrôlée-les influences sur le séchage.
- **LE FUMAGE :**  
DEMONSTRER ET REALISER le choix des essences-le fumage à chaud-à froid-les durées de conservations possibles-les moyens à mettre en œuvre-les températures de fumée.
- **LA MISE SOUS VIDE :**  
Choisir un process et établir un mode opératoire,  
Connaître les différentes durées de conservations,  
Evaluer les analyses à mettre en œuvre.



# SMART & COM FORMATION

CONDITIONS DE REALISATION : Sur le lieu de travail (INTRA). Pédagogie active de démonstration et de production.

DUREE : 2 jours.

MOYENS PEDAGOGIQUES : Dans la cuisine de l'établissement du stagiaire sectorisé, équipements gaz et électrique, fabrication manuelle et mécanique, outillage professionnel de cuisine et de cuisson.

FORMATEUR/TRICE :

DOCUMENTS FOURNIS : Attestation de formation, questionnaire de satisfaction, support de cours formation et documentations diverses.

METHODES D'EVALUATION : A chaud, à froid.

VALIDATION et SANCTION : Remise d'une attestation de formation.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement.