



APPRENDRE A AFFUTER SALER ET FUMER VIANDES ET POISSONS

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 : TOUT PUBLIC

PRE-REQUIS : sans pré-requis

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

DUREE : 2 jours SOIT 14 HEURES

FORMATEUR/TRICE : QUALIFICATIONS DES FORMATEURS

Formateur expert ayant une expérience significative dans le métier et dont les compétences d'animation sur cette thématique sont validées par notre service pédagogique. Dans le cadre de la démarche qualité, le formateur communique annuellement les actions mises en place ou les formations suivies contribuant au développement de ses compétences. Expertise dans le domaine du métier de formateur.

MODALITES ET DELAIS D'ACCES : La formation est réalisée en intra ou interentreprises. Le parcours avant l'entrée en formation est formalisé de la manière suivante : de la demande d'information à l'entrée en formation, il ne peut excéder un délai de plus de trois mois. Le demandeur est informé lors de la demande d'information des dates. Les délais d'accès sont précisés dans les conditions générales de vente.

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

MOYENS PEDAGOGIQUES : Pédagogie active et participative. Apports théoriques et pratiques. Mises en situation et jeux pédagogiques, tests, Quizz, brainstorming et ateliers pédagogiques.

METHODES D'EVALUATION :

- En cours de formation : Exercices en situation.
- En fin de formation : Test d'évaluation finale.

VALIDATION : Attestation de fin de formation article L. 6353-1 du code du travail.

SUIVI FORMATION : Feuille émargement, fiche d'évaluation de formation, attestation assiduité.

TARIF : Établi sur devis en fonction de vos besoins.

ACCESSIBILITE : Si vous avez besoin d'aménagements spécifiques pour accéder ou suivre cette formation merci de nous prévenir afin que nous prenions les mesures nécessaires. Contacter le référent handicap au 06 76 89 97 19.

NOM DE L'ENTREPRISE	TYPE DE DOCUMENT	DATE DE CREATION	DATE DE MISE A JOUR	PAGE
SMART AND COM FORMATION	FICHE PEDAGOGIQUE DE FORMATION	2016	JANV 2024	2/2