

# TRANSFORMATION DE PLATS CUISINÉS À BASE DE VIANDE



## Pré-requis

Aucun

**Durée** :21 heures  
soit 3 jours

## Méthode et Moyens pédagogiques

Apport théorique: tout au long de la formation  
Travail de fabrication en Atelier : 1 poste/stagiaire

## Coût pédagogique :

Ayant droit VIVEA :

147 € HT

Autre public :

584,50 € HT

## Objectifs de formation :

Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de charcuteries cuites en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

## Contenus pédagogiques :

- **Travailler la matière première pour fabriquer des plats cuisinés en utilisant les morceaux moins nobles tout en respectant la sécurité alimentaire**  
- **Appréhender les différentes techniques de fabrication des plats cuisinés à base de viande et savoir en optimiser la commercialisation**

- ✓ Identifier les pièces de viandes économiquement utiles à la confection de plats cuisinés
- ✓ Savoir organiser son poste de travail connaître les risques liés aux zones sensibles (chaud, froid, légumes, viandes...)
- ✓ Fabrication de plats cuisinés (lasagnes de brebis, daube de porc ou autre, pieds paquets, moussaka...)
- ✓ Connaître les épices et optimiser leur utilisation
- ✓ Connaître les différentes cuissons, en identifier les avantages et inconvénients pour orienter ses choix.
- ✓ Maîtriser les procédures de refroidissement et de conservation (hors stérilisation)
- ✓ Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des plats cuisinés
- ✓ Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage(allergènes, ingrédients, tares, DLC...)
- ✓ Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire



MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE



**Date : 24,25,26 mars 2021**

**Lieu de la formation : Sorbiers (05)**