



# TRANSFORMATION DE PLATS CUISINES A BASE DE VIANDE

**23, 24, 25  
février 2022  
Sorbières (05)**

**Date limite d'inscription:**

20 février 2022 (sous réserve des places disponibles)

**Prérequis**

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

**Référent de stage:**

Anne Baffert

**Objectifs de formation :**

**Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de plats cuisinés à base de viande 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 leur 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 cuisinée (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

**Evaluation des acquisitions**

Les connaissances et compétences sont évaluées tout au long de la formation pratique, un QCM de fin de formation permet d'apprécier l'acquisition des apports théoriques

*Besoins particuliers, porteurs de handicap, n'hésitez pas à nous contacter:  
Anne Baffert 06.79.88.11.16*