

PROGRAMME DE FORMATION

LA SEMI-CONSERVE

Intervenants

REINHARDT Philippe- Maître Boucher

CHEVALIER LOPEZ Stéphanie- Consultante Qualité- SC QUALITÉ

DATE :

LUNDI 11 ET MARDI 12 SEPTEMBRE 2017

**PUBLIC ET
PRÉ-REQUIS :**

Ce stage s'adresse à des charcutiers traiteurs professionnels

OBJECTIF :

- Développer la vente de charcuteries à durée de vie longue, 3 à 6 mois
- Utiliser le bocal comme emballage tendance et recyclable
- Mettre au point la formulation de recettes
- Maîtriser le process de fabrication jusqu'au conditionnement
- Connaître la réglementation (hygiène/étiquetage)
- Développer un nouveau marché

CONTENU DE FORMATION :

1^{er} JOUR :

Matin :

Définition des objectifs, explication pédagogique du stage,
Présentation du matériel, des emballages et des recettes :

Charcuterie :

- Terrine grand-mère
- Foie gras de canard
- Rillettes de saumon aux herbes
- Chutney tomates et pommes aux raisins

Légumes :

- Ratatouille à la sarriette et au safran
- Jeunes carottes au cumin et lard fumé
- Emulsion d'asperges vertes

Plats cuisinés :

- Joes de bœuf aux carottes
- Parmentier de bœuf aux patates douces
- Garnitures bouchées à la reine
- Tripes

Desserts :

- Coulis d'abricots à la fleur d'oranger
- Nage de poire au vin de miel et romarin
- Crème anglaise à la gousse de vanille

Après-midi :

Explication de la microbiologie et préparation des recettes

2^{ème} JOUR :

Matin :

- Finition des pièces, reprise de chaque recette pour
vérification des acquis

- Revoir les bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication,
(pasteurisation et refroidissement), la traçabilité et
l'étiquetage, les barèmes de pasteurisation et durée de
vie des semi-conserves

Après-midi :

Dégustation de l'ensemble des préparations et
Débriefing du stage avec les participants -intervenants
et service formation

✓ **OUTILS, MOYENS PEDAGOGIQUES :**

- Recueil des recettes faites en démonstration
lors du stage
- Fiche explicative sur les allergènes

✓ **ACQUIS EN FIN DE FORMATION :**

- Maîtrise du process de fabrication jusqu'au
conditionnement
- Connaissance de la réglementation
(hygiène/étiquetage)
- Proposition rapide d'une gamme de semi
conserves

**COÛT : 700€HT / Pers
Pour les 2 jours**

**DURÉE : 14 h / 2 jours
De 9h à 17h**

**LIEU : CEPROC
19 Rue Goubet – 75019 PARIS**