

Programme de Formation

RESTAURATION COLLECTIVE La Technologie des aliments

REFERENCE

HYGCO04

PUBLIC VISE

- Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Support de cours
- Documents législatifs.
- Affichage.
- Bilan de fin de stage

PRE REQUIS

Aucun

PAGE

1/2

OBJECTIFS

- ✚ Acquérir des notions relatives aux procédés de transformations alimentaires

PROGRAMME

✚ Cuire à l'eau

- Cuisson dans eau
- Cuisson à la vapeur

✚ Friture

- Principe
- Les effets du chauffage sur les protéines et les lipides

✚ Cuisson par l'air

- Cuisson à la braise
- Cuisson au four traditionnel
- Cuisson au micro-onde
- Cuisson sous vide

✚ Le froid

- Les produits réfrigérés
- Les produits congelés
- Les différentes actions du froid
- Précautions à prendre
- Bien utiliser un réfrigérateur

✚ Les conserves

- Définition
- Principe e l'appertisation
- Fabrication des conserves de légumes
- DLUO

✚ La salaison

- Définition
- Principe

✚ Le fumage

- Définition
- Principe

REFERENCE

HYGCO04

PUBLIC VISE

- Toutes personnes concernées gravitant autour de la préparation alimentaire.

**MOYENS
PEDAGOGIQUES**

- Support de cours
- Documents législatifs.
- Affichage.
- Bilan de fin de stage

PRE REQUIS

Aucun

PAGE

2/2

 **Les additifs alimentaires**

- Définition
- Les conservateurs
- Ceux qui améliore la qualité organoleptique (exhausteur de goût, les gélifiants, les colorants...

 **Conditionnements et emballages**

- Les produits sous atmosphère contrôlée
- Les produits 4^{eme} gamme
- Les produits 5^{eme} gamme