

Fumage du poisson et produits appertisés simples



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Les normes d'hygiène et sécurité
- Les durées de conservation et stockage
- Réalisation de différents produits fumés et de bocaux

PROGRAMME

1. GENERALITES

- Le salage
- Le séchage

2. LA FUMAIISON DES PRODUITS

- Les différentes sciures
- Les temps de fumage
- Les différents produits fumés

3. LA CUISSON EN BOCAUX

- Les règles de base
- La stérilisation et la pasteurisation
- les différents procédés

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire
cuisinier

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

-Accueil des stagiaires dans une
salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de
documents supports à la suite de
la formation.

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la
formation.

-Certificat de réalisation de
l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2024



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2023 - juin
2024)

71%