

# 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

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (mai 2023 -  
novembre 2023)

**Données insuffisantes**