

LA FUMAIISON AU RESTAURANT

OBJECTIFS :

- *Etablir l'état de fraîcheur du produit*
- *Appliquer des modes de stockage et de conservation.*
- *Effectuer les préparations préliminaires*
- *Fixer les modes cuisson.*
- *Adapter une présentation commerciale.*

PUBLIC :

- *Personnel de cuisine, désirant développer ses compétences*

PRE-REQUIS :

- *Connaissances des techniques et théories culinaires. Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.*

LIEU DU STAGE : H&C Conseil

FORMATEUR :

- *Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.*

DUREE DE LA FORMATION :

12 heures sur 1 jours 1/2.

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES :

- *Présentation de la séquence en méthodes active, participative et expositive.*

SUIVI ET EVALUATION :

- *Exercices formatifs effectués en individuel, ou en sous-groupe.*
- *Correction effectuée en commun.*
- *évaluation sommative en fin de séquence*

Module 1 : HISTORIQUE DE LA FUMAIISON

Origine
Fumage à chaud, à froid
Evolution

Module 2 : LES OUTILS ET PRODUITS NECESSAIRES A LA FUMAIISON

Le fumoir.
Différentes sciures d'essence d'arbre.
Les produits à fumer.
Le salage et le pourcentage de sucre

Module 3 : REALISATION

Préparation des produits à fumer.
Les temps de fumaison
Réalisation des associations et accords des produits fumés.
Dégustation et analyse sensorielle.
Coût de revient d'un produit fumé.
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et HACCP.