

Une équipe à votre servicewww.hccconseil.org

LA FUMAISON 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 FUMAISON

Origine

Fumage à chaud, à froid

Evolution

Module 2 : LES OUTILS ET PRODUITS NECESSAIRES A LA FUMAISON

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 et sensorielle.

Coût de reviens d'un produit fumé.

Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et HACCP.