

Programme de formation

Formation "Maîtriser un problème de conservation de viande en sous vide"

Les objectifs

- Expliquer les altérations de couleur et les moyens de maîtrise tout au long de la filière pour la viande conditionnée sous vide
- Diagnostiquer l'origine probable d'un problème de décoloration précoce des viandes et mettre rapidement en œuvre les actions correctives adaptées

Public :

Opérateur de la filière viande, Découpeur, Abattoir...

Pré-requis

Aucun

Programme

- Explication de ce qui définit la couleur d'une viande, des modifications et altérations de couleur possibles, ainsi que des facteurs impliqués pour les viandes conditionnées sous vide
- La conservation de la viande sous vide : avantages/inconvénients
- Approche méthodologique possible pour résoudre un problème en entreprise : points à regarder, hiérarchisation de ces points, moyens de gestion, exemples d'outils et de supports utilisables...
- Présentation du guide interprofessionnel d'évaluation des qualités sensorielles des viandes

Evaluation des acquis

Questionnaire

Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges

Durée : 2 heures

Référence : CONSE