

## **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