

# Techniques de transformation à la ferme

## OPTIMISATION DE LA QUALITE DES FOIES GRAS CONSERVE ET MI-CUIT PAR LA MAITRISE DU REFROIDISSEMENT

Venez vous former

Pour maîtriser des données techniques comparatives de préparation du foie gras en fonction des méthodes de refroidissement et de différents procédés de traitements thermiques (stérilisation, cuisson sous-vide, pasteurisation)

### PROGRAMME

- Technique de mise en œuvre de foies gras éviscérés (travail à chaud, refroidissement en chambre froide, refroidissement rapide en cellule)
- Technique de stérilisation, de cuisson sous vide et de pasteurisation (détermination des DLC)



Credit photo : E. DESPIN—Kalmaj

### DUREE :

- 1,5 jours

### HORAIRES :

- 9 h - 17 h 30 : 1er jour
- 9 h - 13 h : 2ème jour

### DATES :

- 3 avril et 7 mai 2009

### LIEU :

- L'atelier d'un producteur

**TARIF** pour ressortissant VIVEA :  
Prise en charge de l'Europe (FEADER).



Une **attestation de stage** sera délivrée à la fin du stage

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Réalisation d'essais comparatifs : fabrication de foie gras entier en conserve, en cuisson sous-vide, en bocaux pasteurisés.
- Validation des VS et des VP (40 et 200) avec Ellab
- Tests de fonte, tests de dégustation.

**INTERVENANT**  
Grégoire CORDIER - CTCPA



### RESPONSABLE DE STAGE :

Cathy BERGES - Chambre d'Agriculture - ☎ 05.62.61.77.40

Renvoyez le **bulletin d'inscription** valant contrat simplifié de formation professionnelle au **service Formation** de la Chambre d'Agriculture - BP 70161 - 32003 AUCH CEDEX (dans la Volonté Paysanne du Gers)