



Lycée
Michel
Rocard



La transformation des produits alimentaires : ***Productions agricoles, productions animales et de la pêche***

Objectifs de la formation :

Les objectifs de cette formation sont multiples :

- Découvrir le métier de la transformation alimentaire dans le respect des règles de bonnes pratiques d'hygiène ;
- S'initier aux différentes techniques de transformation des produits (végétale ou viande et poisson) et leurs modes de conservation ;
- Maîtriser la chaîne du froid pour les produits issus de la production animale (viande et poisson) ;
- Connaître les différentes structures administratives du secteur agroalimentaire en Nouvelle-Calédonie.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les principes de base de la sécurité alimentaire en H.A.C.C.P ;
- Distinguer les différentes sortes de contamination ;
- Comprendre ce qu'est une T.I.A.C et les dangers liés ;
- Raisonner le choix de transformation des produits agricoles en fonction de différentes contraintes (économique, réglementaires, matérielles et humaines) ;
- Réaliser une unité de transformation de produits agricole ;
- Réaliser une unité de transformation de produits carnés et de poisson ;
- Adapter les méthodes d'emballages des productions alimentaires ;
- Adapter les méthodes de conservations des productions alimentaires ;
- Maîtriser la chaîne du froid par type de production transformée ;
- Connaître les différentes structures administratives du secteur agroalimentaire en Nouvelle-Calédonie.

Durée : 42 heures, soit 6 journées de 7 heures, dont 3 journées dédiées à la transformation de la production végétale et 3 journées qui sont dédiées à la transformation de la production carnée (viande et poisson).

07h30-11h30 / 12h30-15h30

Date :

Transformation de la production végétale : 19 au 21 mars 2024

Transformation de la production carnée : Dates à confirmer

Lieu : CFPPA SUD, Port Laguerre (salle de formation possédant une cuisine attenante)

Public : Agriculteurs et transformateurs installés et souhaitant diversifier leurs activités ou en cours d'installation.

Intervenant : Mr Didier-Henri LEFERT, formateur agréé, Chef formateur en cuisine et pâtisserie pour MASTERCLASS NC, intervenant pour le CFPPA Sud.

Modalités de mise en œuvre :

Alternance entre théorie et pratique en salle.

Echanges de pratiques.

Réalisation (mise en application de processus de transformation).

Support vidéo et travail d'analyse en sous-groupe du support Vidéo.

Les stagiaires bénéficieront d'un des 2 modules au choix : productions végétales ou production animale (viande/poisson).

Module 1 : Transformation de la production maraichère

Contenus :

Jour 1 : Connaissances et cultures théoriques

Sous-module 1

Connaissances et cultures théoriques liées à la transformation des produits agroalimentaires

A. Identifier les principes de base de la sécurité alimentaire en H.A.C.C.P

HACCP : Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.

- a. La disponibilité ;
- b. L'accès ;
- c. L'utilisation ;
- d. La stabilité.

B. Comprendre la méthode des « 5 M »

- a. M comme « Milieu » ;
- b. M comme « Matériel » ;
- c. M comme « Matières » ;
- d. M comme « Main-d'œuvre » ;
- e. M comme « Méthodes » ;
- f. Synthétique de la délibération 155 CP.

C. Distinguer les différentes sortes de contamination

- a. Chimique ;
- b. Microbienne ;
- c. Physique ;
- d. Allergène.

D. Comprendre ce qu'est une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et les dangers liés

E. Décrire les principes de la marche en avant lors de la transformation maraichère

- A. Atelier de transformation et de production ;
- B. La chaîne du froid pour le transport des produits végétaux.

Sous-module 2

Les procédés de transformation des produits agricoles pour la restauration collective

- A. Raisonner le choix de transformation des produits agricoles en fonction de différentes contraintes (économique, réglementaires et matérielles)**
- B. Identifier les différents procédés de transformation des produits agricoles alimentaires collectifs**
 - a. Les différentes « gammes » de produits transformés ;
 - b. Les différentes méthodes de transformation.

Sous-module 3

Les méthodes d'emballage des productions alimentaires collectives

- A. Les méthodes d'emballage les plus adaptées par rapport à une production donnée :**
 - 1. Sous vide ;
 - 2. Conserve ;
 - 3. Plastique ;
 - 4. Papier ;
 - 5. Matériaux composable.
- B. L'utilisation d'emballages réutilisables dans un contexte écoresponsable**

[Jour 1 \(après-midi\) et jour 2 : Travaux pratiques professionnels sur la production maraîchère](#)

Sous-module 3 (suite)

- C. Atelier de transformation et conditionnement agricole**
 - 1. Farine de produits de saisons : manioc, embrevades, riz, banane, pomme-liane... ;
 - 2. Sauce napolitaine ;
 - 3. Cakes ou tartes aux fruits de saisons.
 - 4. Confiture de fruits de saisons
 - 5. Produits maraîchers au vinaigre : carotte, oignon, tomate, ;
 - 6. Fruits au sirop : banane, ananas, chouchoute, ;
 - 7. Pâtes fraîches à base de farine de manioc : colorées aux légumes

[Jour 3 : Intervention du SIVAP et visite d'un laboratoire de transformation en productions maraîchères](#)

Sous-module 4 (J 3 matin)

Intervention du SIVAP sur les réglementations en vigueur en Nouvelle-Calédonie.

Explications des différentes réglementations, en transformation maraîchères par un agent du SIVAP.

Sous-module 5 (J 3 après-midi)

Visite d'un laboratoire de traitement et de transformation des fruits et légumes.

Conclusions :

- Résumé et synthèse des thèmes abordés à l'issue de chaque journée de formation
- Evaluation des acquis (type QCM) en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction (en fin de formation)

Module 2 : Transformation de la production carnée (viande et poisson)

Contenu :

Jour 1 : Connaissances et cultures théoriques

Sous-module 1

Connaissances et cultures théoriques liées à la transformation des produits agroalimentaires

A. Identifier les principes de base de la sécurité alimentaire en H.A.C.C.P

HACCP : Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques.

- b. La disponibilité ;
- c. L'accès ;
- d. L'utilisation ;
- e. La stabilité.

B. Distinguer les différentes sortes de contamination

- b. Chimique ;
- c. Microbienne ;
- d. Physique ;
- e. Allergène.

C. Comprendre ce qu'est une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et les dangers liés

D. Décrire les principes de la marche en avant lors de la transformation bouchère et Poissonnière

- a. Atelier de transformation et de production ;
- b. La chaîne du froid pour le transport des produits à bases de viande et le poisson.

Sous-module 2

Les procédés de transformation des produits carnés pour la restauration collective

A. Raisonner le choix de transformation des produits carnés en fonction de différentes contraintes (économique, réglementaires et matérielles)

B. Identifier les différents procédés de transformation des produits boucher et poissonnier

- a. Les différentes « gammes » de produits transformés ;

- b. Les différentes méthodes de transformation.

Sous-module 3

Les méthodes d'emballage des productions alimentaires collectives

A. Les méthodes d'emballage les plus adaptées par rapport à une production donnée :

- a. Sous vide ;
- b. Conserve ;
- c. Plastique ;
- d. Papier ;
- e. Matériaux composites.

B. L'utilisation d'emballages réutilisables dans un contexte écoresponsable

Jour 1 (après-midi) et jour 2 : Travaux pratiques professionnels sur la production carnée (viande et poisson)

Sous-module 3 (suite)

- a. Blanquette de veau ;
- b. Pot au feu de bœuf et de la mer ;
- c. Pâté de porc aux agrumes.
- d. Sauce bolognaise

Sous-module 4

Connaître les différentes structures administratives de distribution du secteur agroalimentaire en Nouvelle-Calédonie.

A. Citer les différents procédés de conservation sur les bases de la sécurité alimentaire collective

- a. Les législations en termes de conservation de produits alimentaires d'origine animal ;
- b. Les différents types de conservation.

B. Repérer les différentes structures administratives bouchères et poissonnières en Nouvelle-Calédonie

- a. Identifier les différentes structures partenaire dans le milieu carné ;
- b. La distribution en circuit court (marcher municipale, vente sur réseau social ou en GMS (grande et moyenne surface).

Jour 3 : Intervention du SIVAP et visite d'un laboratoire de transformation en productions carnées (viande et poisson)

Sous-module 5 (J3 matin)

Intervention du SIVAP sur les réglementations en vigueur en Nouvelle-Calédonie.

Explications des différentes réglementations, en transformation carnés par un agent du SIVAP.

Module 5 (J 3 après-midi)

Visite de laboratoire de traitement et de transformation des viandes et poissons.

Conclusions :

- Résumé et synthèse des thèmes abordés à l'issue de chaque journée de formation
- Evaluation des acquis (type QCM) en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction (en fin de formation)