

USAB26 - Connaissance des produits et matériels

Présentation

Objectifs pédagogiques

L'unité vise la connaissance des matières premières et outils requis pour la mise en œuvre des productions culinaires en restauration collective.

Compétences

- connaître et de caractériser l'ensemble des matières premières disponibles pour la restauration collective (produits bruts, semi-élaborés, élaborés).
- caractériser les constituants des aliments.
- définir les produits alimentaires.
- classer et utiliser les produits en fonction de leur degré d'élaboration : connaissance des gammes de produits.
- adapter les produits issus de l'agro-alimentaire à la restauration collective : liaison des sauces à chaud et à froid, techniques de maintien des produits...
- caractériser les évolutions technologiques des différents groupes d'aliments (produits laitiers, viandes, poissons, oeufs, légumes, fruits frais, fruits secs, féculents, corps gras, produits sucrés, PAI)."
- rédiger un cahier des charges fournisseur (matériel, matière première...).
- connaître les matériels utilisés en restauration collective (production et distribution).
- Caractériser les produits finis (catégorie de produit, caractéristiques microbiologiques, biochimiques, organoleptiques, modes et durées de conservation, vieillissement des produits) fabriqués par la restauration collective.
- réaliser une analyse sensorielle d'un produit alimentaire.

Programme

Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

Mis à jour le 05-04-2019



Code : USAB26

Unité spécifique de type cours

4 crédits

Responsabilité nationale :

EPN07 - Chimie Vivant Santé / 1

Contact national :

Cnam Franche Comté

13 rue Thierry MIEG

90000 Belfort

03 84 58 33 10

Shauna Stauffer

shauna.stauffer@lecnam.net