

## USAB27 - Production et distribution alimentaire

### Présentation

### Objectifs pédagogiques

L'unité production et distribution propose l'adaptation des techniques culinaires traditionnelles aux volumes et contraintes de la restauration collective (volume de la préparation, matière première utilisée issue de la première transformation, moyens matériels...).

### Compétences

- mener tout type de cuissons liées à la collectivité.
- assurer la gestuelle nécessaire à la réalisation des bases culinaires liées à la collectivité.
- combiner les produits, les outils et les hommes afin de réaliser une production collective optimum.
- mettre en place un process selon un besoin défini.
- évaluer la qualité de ses fabrications.
- mettre au point une recette innovante.
- adapter une recette traditionnelle à la collectivité.
- concevoir, utiliser et mettre à jour une fiche technique.
- adapter la production à la distribution.
- refroidir et conditionner en respectant les contraintes législatives.
- organiser la distribution de prestations culinaires.

### Programme

Mis à jour le 08-04-2019



**Code : USAB27**

Unité spécifique de type cours

7 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](mailto:shauna.stauffer@lecnam.net)