

## **Appréhender la mise sous vide**

***Durée totale : 4h00***

### **1- Définition du sous vide & réglementation :**

- a. Définition du sous vide.
- b. Principe de conservation des aliments par le sous vide.
- c. Déclaration de l'activité spécifique à la DDPP (cf. CERFA).

### **2- Germes aérobies et anaérobies :**

- a. Les risques microbiologiques dans les produits sous vide.

### **3- Bonnes pratiques hygiéniques lors des mises sous vide :**

- a. Fabrication.
  - i. 5M
- b. Refroidissement.
- c. Ensachage.
- d. Mise sous vide.
- e. Détermination de la DLC.
- f. Etiquetage.
- g. Stockage.

⇒ **Distinction de la mise sous vide et de la cuisson sous vide**

### **4- Mise sous vide & HACCP :**

- a. Conception de la procédure de mise sous vide propre à son établissement :
- b. Fiche d'enregistrement associée.
- c. Construction d'un diagramme de fabrication d'un produit mis sous vide (couple produit / procédé).