



Nouveau

Réussissez vos sauces !

**Formation : Formulation et production de sauces
Les 27 et 28 Octobre 2022 à Avignon (84) - 14 h**

En partenariat avec :



Présentiel

Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé :

Personnes impliquées dans la formulation, la production ou le développement de sauces

Prérequis :

Connaissance de bases en formulation

Contact

Pédagogique



Caroline ROUYEYROL
Experte R&D,
Nutrition
et Information du consommateur
caroline.rouveyrol@cr-itt-iaa-paca.com

Intervenant



Fabien AUPY
Chef de projet
Technologie au
CTCPA d'Avignon



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Formuler et transposer en production une sauce stable
- Comprendre les mécanismes liés à la texture d'une sauce
- Savoir identifier les différentes phases de la formulation
- Connaître les propriétés fonctionnelles des agents de texture et des ingrédients
- Connaître les matériels rentrant dans la fabrication de sauces



Contexte

Les sauces représentent une famille innombrable qui ne cesse de croître. Parmi elle, on trouve notamment le ketchup, sauce froide à base de tomate, qui occupe une place privilégiée en termes de production et de consommation. Mais il y a aussi les sauces vinaigrettes, les autres sauces tomates avec marquants ou pas, les sauces fromagères, les sauces fermentées à base de soja.... Etc. Les sauces industrielles contiennent souvent des additifs pour texturer les produits et les conserver durablement, en les stabilisant. Le réseau FOOD IN Provence-Alpes-Côte d'Azur a choisi de s'associer au CTCPA pour vous proposer ensemble cette formation et vous donner les secrets de la fabrication réussie des sauces !



Programme :

Jour 1 : 9h00 à 12h30

- Les différentes familles de sauces
 - Sauces chaudes
 - Sauces froides
- Les objectifs de la formulation
- Les modes de production et de conservation

14h00 à 17h30

- Les différentes étapes du procédé
- Propriétés des agents de texture
 - Emulsifiants, amidons, Hydrocolloïdes (épaississants, gélifiants, stabilisants)
 - Solutions clean label (fibres...)
 - Rôles et comportements dans le procédé

Jour 2 : 9h00 à 12h30

- Propriétés fonctionnelles des ingrédients (Matières grasses, Sucres...etc)
- Mise en œuvre des sauces froides et chaudes
 - Emulsification, Homogénéisation
 - Equipements de cuisson, transfert, stabilisation et conditionnement

14h00 à 17h30

- Démonstration et fabrication de maquettes sur pilote
 - Sauce vinaigrette, sauce tomate, ketchup...
- Contraintes liées à la stabilisation
 - Traitement thermique
 - Surgélation

N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock 0001409 - N° certificat Qualiopi : FR060037-2



R&D MARKETING



Nouveau

Réussissez vos sauces !

Formation : Formulation et production de sauces
Les 27 et 28 Octobre 2022 à Avignon (84) - 14 h



Méthode et moyens pédagogiques

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement
- Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation
- Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2022 : 900€ HT/stagiaire (1 080€ TTC)

Non adhérent 2022 : 1300€ HT/stagiaire (1 560€ TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 3 semaines avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 06/10/2022, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

**Contact
Administratif**



Laure DUPIN -
04 90 31 55 08
laure.dupin@
foodinpaca.com

Mise à jour : le 18/07/2022

N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock 0001409 - N° certificat Qualiopi : FR060037-2



Cité de l'Alimentation
100, rue Pierre Bayle • BP 11548 • 84140 Montfavet
Tél : 04 90 31 55 08 • Fax : 04 90 31 55 10

www.critt-iaa-paca.com

