

# TECHNOLOGIE CAP BOUCHER PARCOURS DE FORMATION

DOSSIER : connaître le stockage au froid

Objectif pédagogique : adapter la température frigorifique à chaque groupe d'aliment en respectant les règles de stockage, le rangement correct dans les chambres froides et les moyens de protection et de conditionnement liés au stockage.

## LES VIANDES DE BOUCHERIE

Cette ressource pédagogique est destinée aux personnes qui souhaitent devenir boucher ou connaître les viandes de boucherie.

Idéale pour la formation continue, étudiée et élaborée méticuleusement selon les connaissances indispensables demandées lors du CAP boucher.

Réalisée par Monsieur DEPOSE Alain formateur professionnel pour adultes diplômé d'état et supervisé par Monsieur BURY Daniel professeur en boucherie au CFA du MANS depuis 32 années.

À partir du référentiel CAP boucherie



# LE STOCKAGE AU FROID

## La chaîne du froid

### 1 – INTRODUCTION

**La chaîne du froid représente l'ensemble des traitements par le froid que subit un produit depuis sa fabrication ou sa récolte, jusqu'à sa consommation.**

La bonne organisation de cette chaîne du froid permet au consommateur de disposer en permanence de produits d'une qualité nutritive et gustative optimale.

### 2 – REGLES DE BASE:

Les 2 règles primordiales sont:

- a / La chaîne du froid ne doit jamais être interrompue pour que les produits restent en parfait état.
- b / Un produit décongelé, même partiellement, ne doit jamais être recongelé, même si son apparence reste saine. En effet, la décongélation remet en route l'activité biologique que le froid avait stoppée.

## LE STOCKAGE AU FROID

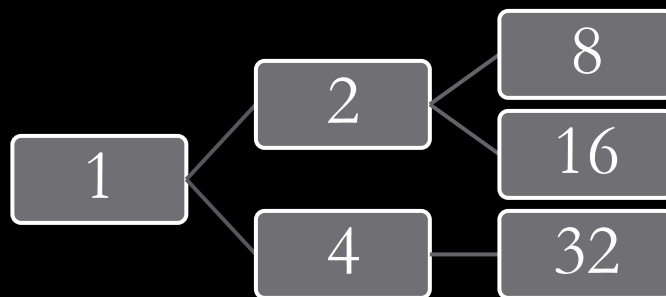
Pourquoi doit-on stocker les viandes entre 0 et 4 °C ?  
Pour freiner la prolifération microbienne !

Quelles sont les sources permettant d'augmenter la dégradation ou altération des viandes ?

- l'eau , la viande est constituée de 60 à 75% d'eau , cette humidité favorise le développement microbien.

L'aliment la viande possède 16 à 20% de protides et 5 à 8% de lipides ou graisses. Elle constitue donc un excellent « repas » pour les bactéries.

La température, à température ambiante (15 à 30°C) les micro organisme se reproduisent très vite, cela se divisant toutes les 20 minutes environ.



## LE STOCKAGE AU FROID

Ces dégradations ou altérations sont provoquées par différents organismes.

Les moisissures

Les levures

Les bactéries

Les virus etc.

Certains de ses micro-organismes sont pathogènes (c'est-à-dire nuisible pour la santé humaine et peuvent provoquer des toxi-infections-alimentaires).

Exemples de micro-organismes pathogènes

Les salmonelles, les staphylocoque, les clostridium, la listéria, etc.

# LE STOCKAGE AU FROID

## Froid positif

Viande	T° MAXI	hydrométrie	conservation
Carcasse	0 à 7°C	80%	Bœuf 3 à 4 semaines Veau 1 à 3 semaines Agneau et porc 1 à 2 semaines
Découpée	0 à 4 °C	85%	Lente = 3 à 5 jours Rapide 8 à 10 jours
Abats	0 à 3°C	85/90%	3 à 5 jours
hachée	0 à 2°C		24 heures 7 jours sous atmosphère contrôlée

## Froid négatif

viandes	Température De conservation	hydrométries	Durées de conservation
Pièces de viande toutes espèces -40°C	-18°C /-20°C	70%	1 AN MAXI
Volaille, gibier et abats	-18°C/20°C	85%	6 MOIS MAXI

## STOCKAGE AU FROID

Comment stocker ses matières premières en chambre froide ?

1 Séparer les viandes prêtes à la vente des carcasses en attente de maturation.

2 Ranger les gibiers non-dépouillés et les légumes terreux dans une chambre froide différente des viandes à nue.

3 Déballez l'ensemble des marchandises livrées en cageot, en carton ou toutes autres matériaux pouvant être une source de prolifération microbiennes.

4 Filmer les pièces de viandes épluchées.

5 Organiser le rangement des produits alimentaires sur les étagères (exemple les abats dans un bac en bas de l'étagère).

6 Espacer l'accrochage des carcasses pour faciliter la ventilation.

# EXERCICE 1

## LE STOCKAGE AU FROID

### REEMPLIR LES TABLEAUX

#### Froid positif

Viande	T° MAXI	hydrométrie	conservation
Carcasse			Bœuf 3 à 4 semaines Veau 1 à 3 semaines Agneau et porc 1 à 2 semaines
Découpée			Lente = 3 à 5 jours Rapide 8 à 10 jours
Abats			3 à 5 jours
hachée			24 heures 7 jours sous atmosphère contrôlée

#### Froid négatif

viandes	Température De conservation	hydrométries	Durées de conservation
Pièces de viande toutes espèces -40°C			1 AN MAXI
Volaille, gibier et abats			6 MOIS MAXI



# CORRIGÉ LE STOCKAGE AU FROID

## Froid positif

Viande	T° MAXI	hydrométrie	conservation
Carcasse	0 à 7°C	80%	Bœuf 3 à 4 semaines Veau 1 à 3 semaines Agneau et porc 1 à 2 semaines
Découpée	0 à 4 °C	85%	Lente = 3 à 5 jours Rapide 8 à 10 jours
Abats	0 à 3°C	85/90%	3 à 5 jours
hachée	0 à 2°C		24 heures 7 jours sous atmosphère contrôlée

## Froid négatif

viandes	Température De conservation	hydrométries	Durées de conservation
Pièces de viande toutes espèces -40°C	-18°C /-20°C	70%	1 AN MAXI
Volaille, gibier et abats	-18°C/20°C	85%	6 MOIS MAXI

## EXERCICE 1

Pourquoi doit-on stocker les viandes entre 0 et 4 °C ?

Quelles sont les sources permettant d'augmenter la dégradation ou altération des viandes ?

Ces dégradations ou altérations sont provoquées par différents organismes. Lesquels ?

Certains de ses micro-organisme sont pathogènes (c'est-à-dire nuisible pour la santé humaine et peuvent provoquer des toxi-infections-alimentaires). Donnez 2 exemples

## CORRIGÉ

Pourquoi doit-on stocker les viandes entre 0 et 4 °C ?  
Pour freiner la prolifération microbienne !

Quelles sont les sources permettant d'augmenter la dégradation ou altération des viandes ?

- l'eau , la viande est constituée de 60 à 75% d'eau , cette humidité favorise le développement microbien.

L'aliment la viande possède 16 à 20% de protides et 5 à 8% de lipides ou graisses. Elle constitue donc un excellent « repas » pour les bactéries.

La température, à température ambiante (15 à 30°C) les micro organisme se reproduisent très vite, cela se divisant toutes les 20 minutes environ.

## LE STOCKAGE AU FROID

Ces dégradations ou altérations sont provoquées par différents organismes.

Les moisissures

Les levures

Les bactéries

Les virus etc.

Certains de ses micro-organismes sont pathogènes (c'est-à-dire nuisible pour la santé humaine et peuvent provoquer des toxi-infections-alimentaires).

Exemples de micro-organismes pathogènes

Les salmonelles, les staphylocoque, les clostridium, la listéria, etc.

# ÉVALUATION

1 Décrire la chaîne du froid.

Pourquoi doit-on stocker les viandes entre 0 et 4 °C ?

2 Quelles sont les sources permettant d'augmenter la dégradation ou altération des viandes ?

-.

Ces dégradations ou altérations sont provoquées par différents organismes donnez 4 exemples.

4 Certains de ses micro-organisme sont pathogènes, définir le terme pathogène.

5 Un pathogène peut provoquer un T.I.A que signifie T.I.A ?

6 Citez 3 exemples de micro-organismes pathogènes

## CORRIGÉ

### LE STOCKAGE AU FROID

#### La chaîne du froid

**La chaîne du froid représente l'ensemble des traitements par le froid que subit un produit depuis sa fabrication ou sa récolte, jusqu'à sa consommation.**

La bonne organisation de cette chaîne du froid permet au consommateur de disposer en permanence de produits d'une qualité nutritive et gustative optimale.

Pourquoi doit-on stocker les viandes entre 0 et 4 °C ?

Pour freiner la prolifération microbienne !

Quelles sont les sources permettant d'augmenter la dégradation ou altération des viandes ?

- l'eau , la viande est constituée de 60 à 75% d'eau , cette humidité favorise le développement microbien. L'aliment la viande possède 16à 20% de protides et 5 à 8% de lipides ou graisses. Elle constitue donc un excellent « repas » pour les bactéries.

La température, à température ambiante (15 à 30°C) les micro organisme se reproduisent très vite, cela se divisant toutes les 20 minutes environ.

# ÉVALUATION LE STOCKAGE AU FROID

Ces dégradations ou altérations sont provoquées par différents organismes.

Les moisissures

Les levures

Les bactéries

Les virus etc.

Certains de ses micro-organisme sont pathogènes (c'est-à-dire nuisible pour la santé humaine et peuvent provoquer des toxi-infections-alimentaires).

Exemples de micro-organismes pathogènes

Les salmonelles, les staphylocoque, les clostridiums, la listéria, etc.