

Co-animation possible :

- Sciences appliquées
- Autre



**FICHE
ATELIER EXPÉRIMENTAL
BOUCHERIE**

**Classe : CAP Boucher
Temps de la séance : 1h**

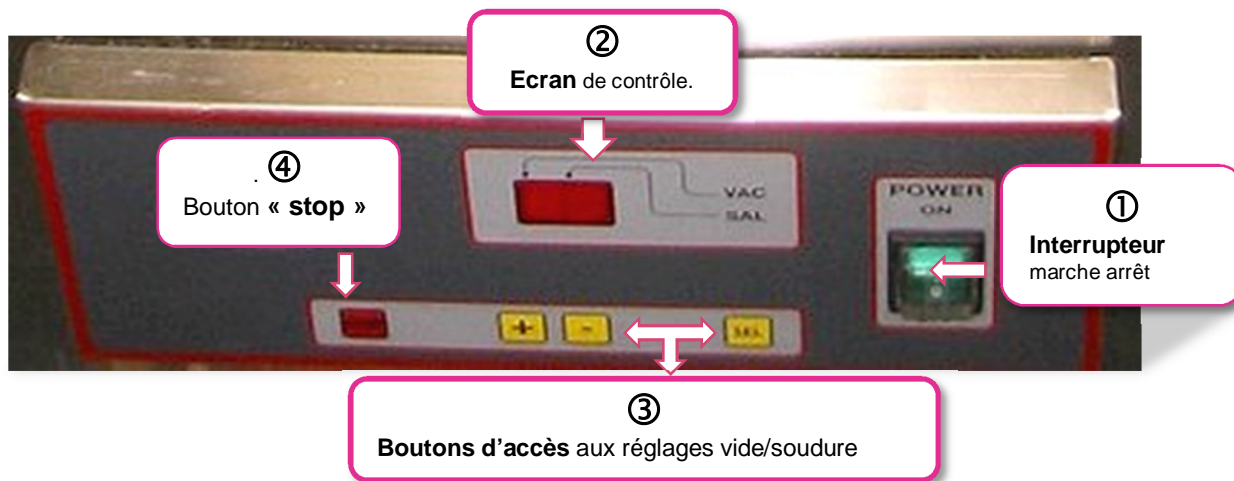
OBJECTIFS de découverte :

- utiliser une machine sous-vide ;
- comprendre le principe de l'évacuation de l'oxygène d'un produit alimentaire lors de la mise sous vide
- comprendre le respect du protocole lors du conditionnement sous-vide



**Thème : La machine sous vide
C3.8 Conditionner un produit en vue
d'une utilisation ultérieure**

Façade de la machine sous-vide



Mode d'emploi de la machine sous-vide

- ① **Interrupteur** « power on » ⇒ Appuyer sur l'interrupteur, la lumière s'allume
- ② **Ecran de contrôle** ⇒ l'écran affiche le % de vide
- ③ **SEL** ⇒ bouton d'accès aux réglages du vide et de la soudure
+ et - ⇒ boutons de réglage de la puissance du vide et de la soudure en fonction du produit
- ④ **Bouton « stop »** ⇒ arrêt souhaité

ATELIERS EXPERIMENTAUX (par groupe de 2 apprenants)

PROTOCOLE n°1		Temps requis en min :		
		5	10	15
Matériels	1 ramequin en verre. 1 machine sous-vide.	Risques et précautions		Ne pas renverser l'eau dans la machine
Matières d'œuvre Par groupe	Eau froide	Données (prérequis)		

Ce que je fais (réalisation)		Je note ce que j'observe (résultat)
<p>Allumer la machine sous vide et régler l'intensité du vide à 90%.</p> <p>Prendre le ramequin et le remplir de 1/3 avec de l'eau froide. Le disposer directement dans la machine et fermer la cloche pour faire le vide.</p> <p>Lorsque la cloche s'ouvre, toucher l'eau avec un doigt.</p>		<p>Au travers de la cloche, je vois que l'eau fait des bulles.</p> <p>Quand je touche, elle est froide.</p>
Ce que je retiens	<p>La pression atmosphérique ne s'exerce plus : lorsque le vide se fait, l'oxygène contenu dans l'eau s'échappe en faisant « buller » l'eau mais l'eau ne chauffe pas.</p>	

PROTOCOLE n°2	Temps requis en min :	5	10	15	
Matériels	1 sac plastique sous-vide taille « 15 par 15 » 1 machine sous-vide.	Risques et précautions			
Matières d'œuvre Par groupe	100g de barde de porc	Données (prérequis)		Savoir utiliser la machine sous-vide	

Ce que je fais (réalisation)	Je note ce que j'observe (résultat)
Régler l'intensité du vide à 99%. Prendre la poche plastique et y introduire la barde Placer la poche dans la machine, laisser dépasser la poche largement du bord de la machine Baisser la cloche, la machine se lance et fait le sous vide.	La poche gonfle, elle éclate à une extrémité. À l'ouverture de la cloche, la poche est ouverte, le produit n'est pas sous vide. Au niveau de la soudure il y a du gras, la soudure est sale.
Ce que je retiens	L'ouverture de la poche doit être bien disposée sur la barre de soudure, sans traces de matière première et rester au sein de la cloche.



À RETENIR : PROTOCOLE DE MISE SOUS-VIDE D'UNE VIANDE OU D'UN PRODUIT

Étapes	Photos Source : https://fr.multivac.com/fr/	Commentaires
1		Allumer et effectuer les réglages du vide et de la soudure adaptés en fonction du produit
2		Sélectionner un (ou des) sacs plastiques adaptés en fonction du (ou des) produit à conditionner
3		Plier le bord du sac vers l'extérieur sur une hauteur de 8 cm environ et y introduire la viande/le produit.
4		Déplier le bord du sac et le placer dans la cloche
5		Ranger l'ouverture du sac sans plis sur la barre de soudure et baisser la cloche
6		Quand la cloche s'ouvre à la fin du cycle, vérifier que la soudure soit propre et sans colonne d'air.



Le conditionnement sous-vide du produit s'accompagne toujours d'un étiquetage réglementaire et d'un stockage en ambiance froide.