

LES PRODUITS SEMI ELABORES

1. DEFINITION

Les produits semi élaborés sont des produits fabriqués par l'industrie alimentaire. Ils ne sont généralement pas consommables en l'état et nécessitent une phase de finition avant utilisation. Ils sont à la base du concept de la cuisine d'assemblage.

2. LES DIFFERENTES GAMMES.

Autrefois les aliments ne se trouvaient qu'à l'état frais. L'industrie agroalimentaire offre actuellement des gammes variées aux caractéristiques différentes. Les produits proposés permettent de supprimer les tâches rébarbatives ou peu valorisantes du métier de cuisine, principalement les travaux préliminaires.

Gammes	Caractéristiques	T° de stockage	Conservation
1	Produits bruts	Ambiante ou réfrigérée selon variété.	Courte et variable selon les produits.
2	Produits appertisés. (conserves)	Ambiante +15°C maximum.	1 à 5 ans
3	Produits surgelés ou congelés	- 18°C	Plusieurs mois
4	Végétaux crus sous vide ou sous atmosphère contrôlée ou modifiée.	+ 4°C maximum	4 à 8 jours.
5	Végétaux cuits conditionnés sous vide ou plats cuisinés conditionnés sous vide.	0 à +3°C.	De 6 à 45 jours.

3. ETIQUETAGE

Les produits de certaines gammes sont munis d'une estampille de salubrité. L'étiquetage fait également apparaître une DLC ou une DLUO, le mode d'emploi ou les conseils d'emploi préconisés par le fabricant.

- DLC = date limite de consommation. Au-delà de cette date, les produits sont jugés impropres à la consommation.
- DLUO = Date limite d'utilisation optimale. Le produit peut être consommé au-delà de cette date, mais il perd peu à peu ses qualités nutritionnelles et organoleptiques.

4. UTILISATIONS

Les produits semi élaborés présentent de nombreux avantages : ils sont pratiques, faciles et rapides à utiliser et d'une qualité sanitaire parfaite. Ils permettent une gestion optimisée et plus précise. Ils peuvent valoriser le métier de cuisinier par la connaissance et la maîtrise des produits et des techniques: le savoir faire de l'ouvrier sera de plus en plus déterminant dans la qualité finale du produit et sa présentation.

Les produits semi élaborés ont une surcoût significatif par rapport aux produits classiques. Utilisés sans savoir faire, ils peuvent conduire à une certaine uniformisation des productions; Leur utilisation a également une incidence sur la réduction des effectifs, des locaux...