



— **FORMATION : LES TECHNIQUES DE CUISSON AVANCÉES BASSE TEMPÉRATURE / SOUS VIDE**

Support action de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015

Domaine : Cuisine

Durée en heures et en jour : 2 Jours soit 14 heures

Modalité de la formation : présentiel - chez le client ou à l'atelier

Public ciblé : chef de cuisine – personnel de cuisine

Nombre de personnes min et max : 1 à 3

Objectifs :

- Maîtriser les techniques de cuisson à basse température et la mise sous vide pour les viandes et les poissons.
- Découvrir un mode de cuisson avantageux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Optimiser le temps de production culinaire.

Pédagogie : Active et démonstrative.

Programme :

La technique de la cuisson à basse température

L'analyse des avantages de ce mode de cuisson

- Préserver la qualité gustative des produits
- Optimiser l'organisation du temps de travail en cuisine
- Optimiser ses ratios

En pratique

- Les températures de cuisson à cœur des produits
- La comparaison entre les méthodes traditionnelles et la cuisson basse température
- L'utilisation des différents outils et matériels de cuisson basse température
- La réalisation de cuissons basse température adaptées à la famille des viandes et des poissons
- Mise en application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Prérequis : CAP de cuisine ou expérience confirmée en cuisine

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

- Séances de formation en cuisine / Cas pratiques / Réalisations
- Dégustation et analyse critique des réalisations
- Fiches techniques remises aux stagiaires



FORMATION : LES TECHNIQUES DE CUISSON AVANCÉES BASSE TEMPÉRATURE / SOUS VIDE

Outils et méthodes

Nos méthodes pédagogiques assurent l'acquisition et/ou l'actualisation des connaissances.

Cette formation s'appuie sur des démonstrations, des échanges entre les participants ainsi que des réalisations de fiches techniques permettant à chacun d'être rapidement opérationnel.

Modalités d'évaluation des connaissances :

- Questionnaires
- Exercices pratiques

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Évaluation à chaud et à froid : Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation et envoyée par mail (J+2 mois)

A l'issue de la formation : remise d'une attestation au participant

Coût de la formation HT : 840€