

Cuisson sous vide à juste température

🕒 14h

📅 2 jours

💰 INTER entreprise : 630€ net de taxes
INTRA entreprise : nous contacter

Prérequis

Avoir une expérience dans le domaine de la cuisine.

Public

Tous professionnels/salariés issue du domaine de l'hôtellerie-restauration.

Objectifs de la formation

Maîtriser et mettre en place les cuissons sous vide à juste température :

- Comprendre le phénomène d'hydrolyse et de cuisson.
- Savoir adapter les températures de cuisson en fonction de la nature des produits.
- Organiser ses cuissons « de nuit »
- Maîtriser la technique de mise sous vide des aliments

Contenu de la formation

- Découverte de la cuisine sous vide à juste température
- Présentation théorique et définition de la cuisine sous vide à juste température
- Définition technique de la juste température
- Avantages et apports de cette technique
- Le matériel à utiliser
- Aspect sanitaire et réglementaire de la technique (HACCP)
- Qualités organoleptiques
- Les bénéfices économiques
- Mise en pratique de la technique
- Cuisson « haute-basse »
- Cuisson « basse-basse »
- Cuisson « étape par étape »
- Règles de conservation des produits

Modalités pédagogiques

La formation repose sur une alternance entre une phase pratique par les stagiaires, et une phase de technologie en réponse aux besoins exprimés.

Elle est basée sur une mise en commun des expériences, une acquisition des savoir-faire et des savoir-être avec une démarche active.

Modalités d'évaluations

Durant et à l'issue de la formation, un quizz de type QCM sera réalisée et une correction collective permettra la consolidation des acquis de la formation.

Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

Nos formateurs

L'ensemble de nos formateurs justifient d'une expérience reconnue dans le domaine des techniques de cuissons.