

Cuisson, basse température, sous vide, vapeur



 Durée : 14h

 Prix : 720€

Non assujéti à la TVA



Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire est capable de :

Découvrir et maîtriser les différentes techniques de cuisson "basse température" et "sous vide" permettant de proposer une offre supplémentaire et qualitative



Public concerné

Public : personnel de cuisine.

Pré-requis : lecture, écriture, compréhension du français.

Expérience de production culinaire.



Méthodes & moyens pédagogiques


Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques / Pratique en cuisine avec élaboration de recettes / Travail en groupe et individuel / Échange d'expériences .
- Évaluation des acquis

Supports et moyens utilisés

- Diaporama
- Plateau technique de cuisine équipé
- Contenu du cours, fiches techniques des recettes

Les formateurs sont des experts métier ayant une expérience du terrain.



Formation
Nouvelle
technique de
cuisson



PROGRAMME



Les nouvelles techniques de cuisson et l'hygiène :

- Les micro-organismes
- L'influence de la mise sous vide sur la flore microbienne
- Les modifications des procédures HACCP et l'utilisation de la mise sous vide
- Le suivi des fabrications et l'étiquetage
- La cuisson basse température.

La technique sous vide :

- Les matériels (cuisson, réfrigération, tirage du vide, conditionnement)
- Les fiches techniques et les fiches méthodologiques de fabrication.
- La cuisson des produits "bien cuits", mis en cuisson crus ou après blanchiment ou rissolage
- La cuisson de plats "cuisinés", la cuisson de nuit

Les cuissons basse température :

- Définition et historique
- L'importance du contrôle thermique à cœur
- L'influence de la cuisson basse température sur la qualité organoleptique et sur le rendement
- Les barèmes de cuisson en fonction des produits
- Les cuissons en atmosphère sèche, avantages et limites

La cuisson vapeur et mixte vapeur :

- Le matériel de cuisson
- L'influence de la cuisson vapeur sur la valeur nutritionnelle des produits
- Les spécificités du chargement des plaques de cuisson en cuisson vapeur

Modalités d'évaluations



Pendant la formation

Le formateur accueille les participants et démarre la formation par une présentation de celle-ci dont la finalité est de recueillir un maximum d'adhésion des participants aux objectifs. Il anime la formation en variant les méthodes pédagogiques pour maintenir l'attention et favoriser les acquisitions, tout en restant à l'écoute des besoins des participants. En cours de formation, dans la mesure du possible il évalue ces acquisitions grâce aux mises en situation et aux exercices d'application.

A l'issue de la formation

Les stagiaires rempliront un questionnaire de satisfaction en fin de formation. Les documents contractuels sont transmis (attestations, certificat de réalisation...).

Validation : attestation

Dates, lieux et délais d'accès



Délais Inter : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la formation.

Délais Intra : nous contacter.

Dates & lieux : consulter notre site internet.



Nos missions

- Formations catalogue
- Formations sur mesure
- Audits & Conseil
- VAE
- Apprentissage

Nous trouver



Accessibilité

Berck sur Mer (RDC), Chanteloup-les Vignes.

St Raphaël (RDC) et Villepinte.

Aix les bains, Cannes, Chagny et Nice.

Nous contacter

Infos@stelo-formation.fr

01 49 63 42 62

www.stelo-formation.fr



Numéro de SIREN 315 131 698
Numéro de déclaration d'activité 75110763975
Numéro DataDock 0005255

