

Programme Formation La gestion des produits alimentaire : Les techniques du sous vide, la cuisson basse température niveau 1

Formateur :

L et M

Durée :

21 h, soit 3 jours, Horaires : 8h30 – 17h30

Lieu :

Maison de l'Artisan

Rue Saint Ambroise

46000 CAHORS

Formation en présentiel uniquement

Public concerné :

Chefs de cuisine

Sous chefs de cuisine

Gérants d'entreprise

Formation professionnelle continue pour adulte

Prérequis :

Il est recommandé d'avoir des notions en cuisine pour suivre la formation cuisine sous vide

Coût :

3000 € net de TVA (possibilité de prise en charge par le FAFCEA, ou OPCO)

(Participants : 10 stagiaires maximum)

Modalités d'évaluation :

Feuille d'émargement « Attestation de présence »

Justificatif de fin de stage

Objectifs pédagogiques et compétences :

Maîtriser les bases de la technique sous vide et faire face à ses impératifs précis en termes de goût et d'hygiène alimentaire

Organiser la production pour un rendement optimal grâce à l'établissement de tableaux de bord synthétiques et fonction du matériel a disposition

Réaliser des recettes de cuisine sous vide en dégageant tout l'intérêt nutritionnel et organoleptique de ce procédé

Construire les fiches techniques correspondantes

Méthodes pédagogiques :

Méthode active et expositive

Etudes de cas

Support de cours formation cuisine sous vide

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Présentation de la technique de cuisine sous vide : Les Grands principes

- Identifier les avantages de la cuisine sous vide et des cuissons contrôlées
- Appréhender les intérêts organoleptiques et nutritionnel pour les aliments

Maîtriser la réglementation et les règles d'hygiène spécifiques à la cuisine sous vide

- Rappel de la réglementation relative aux plats élaborés à l'avance (les PEA)
- Mieux comprendre les délais de conservation et les opérations de traçabilité
- Quelles sont les consignes de sécurité et d'hygiène propres à ce type de cuisson ?

Expérimentation (techniques démonstratives) des matériels appropriés à la cuisine sous vide

- Découverte du petit matériel et des techniques de mise sous vide
 - Les poches et leurs caractéristiques
 - Les températures de cuisson
 - Les principes de cuissons contrôlées
 - Les petits accessoires
- L'organisation de la production et le plan de progression
 - Tableau de travail de la cuisson sous vide
 - Autres tableaux synthétiques du plan de progression de la production

Démonstrations et expérimentation des principes du sous vide

- Les principes de l'aromatisation et de la concentration
- Le mode opératoire des cuissons avant mise sous vide
- Les préparations préalables des produits par grandes familles

Les différentes tailles et autres préparations spécifiques à la cuisine sous vide

- Démonstration et applications pour viandes, poissons, volailles, légumes
- Démonstrations plus spécifiques pour les produits utilisés de façon habituelle par les cuisiniers

Travail sur les fiches techniques et les processus de fabrication pour réaliser des plats

- Mise en œuvre de ces plats en appliquant les techniques de la cuisson sous vide
- Préparations à base ou comprenant des viandes, poissons, volailles, légumes ?
- Analyse des résultats et travail sur le goût



Si vous êtes porteur d'un handicap, vous pouvez nous contacter au 05 65 35 08 01 ou par mail contact@u2p46.fr, ainsi nous pourrons organiser ensemble votre venue dans les meilleures conditions quel que soit le lieu de formation, et nous assurer que les moyens de la prestation sont adaptés à vos besoins spécifiques