

TECHNIQUES DE CUISSON SOUS VIDE ET BASSE TEMPÉRATURE

PR8160093251

Découvrir de nouvelles techniques de cuisson.

Durée: 21.00 - (3.00 jours)

Profils des stagiaires

- Chefs cuisiniers, Cuisiniers, Commis, Débutants.
- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective.
- Il est recommandé de maîtriser les bases de la cuisine.

Modalités d'accès à la formation

Un entretien préalable permettra de s'assurer que les pré-requis pour cette formation sont bien atteints et que ce stage sera en mesure de répondre aux attentes de l'apprenant.

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

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

- Acquérir des connaissances sur ce procédé de cuisson (de la préparation à la consommation).
- Maîtriser les cuissons basse température.
- Adapter son organisation de travail aux nouvelles techniques.
- Maîtriser la technique de conditionnement, la conservation des produits, leur fraîcheur en respectant la législation en vigueur.

Contenu de la formation

- CONNAISSANCE DES PRODUITS UTILISES ET DES PROCÉDÉS DE CUISSON
 - 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.
 - Qualités organoleptiques.
 - Les bénéfices économiques.
 - Règles de conservation des produits.
- DÉMONSTRATION ET EXPÉRIMENTATION DES PRINCIPES DU SOUS VIDE
 - L'aromatisation.
 - 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 CUISSON 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 LES PLATS
 - Mise en œuvre de 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.
- LES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURES
 - Étude du matériel adapté.
 - Les temps de cuisson.
 - À 60 ° pour une cuisson juste moelleuse des aliments fragiles tels que les poissons, filets de volailles, les foies gras...
 - À 95 ° pour les pièces entières telles que contre filet, volailles entières, une cuisson tendre et moelleuse afin d'optimiser le rendement et l'envoi de banquet .

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

L'équipe pédagogique est composée d'une cinquantaine de formateurs chacun spécialisé dans leur domaine. Nos intervenants sont des professionnels de la formation, leur enseignement s'appuie sur les dernières évolutions technologiques. Leur expertise technique alliée à leur expérience pratique et pédagogique leurs permettent de concevoir les exercices et les études de cas et d'animer eux-mêmes leurs formations.

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Démonstrations des pratiques professionnelles

Apports technologiques appliqués

Mise en situation directe du stagiaire avec la réalisation des recettes.

Visualisation des produits et des recettes

Dégustation et analyse critique des productions

Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

Questionnaire de positionnement en amont de la formation

Exercices d'application. Mises en situation.

Formulaire d'évaluation s'appuyant sur la réalisation de quiz, cas pratique et établi par le formateur

Evaluation de la satisfaction des apprenants en fin de stage

Nous pouvons également mener des enquêtes à froid pour évaluer la mise en oeuvre des acquis de la formation

Attestation de compétences remise sur demande

Lieu de stage

Formation en intra-entreprise en présentiel dans les locaux du client

Tarif H.T.

2700.00 €

Modalités et délais d'accès :

Démarches pour solliciter une formation en intra :

Nous contacter pour effectuer votre demande par téléphone au : **04 42 03 04 42** ou par mail : **formation@amrisformation.com**

Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanent, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant, nous sommes à votre disposition pour prendre en compte vos besoins, envisager les possibilités d'aménagement spécifiques et résoudre dans la mesure du possible vos problèmes d'accessibilité. Merci de contacter notre référant handicap :

Gospel DAGOGO au **04 42 03 04 42** ou par mail à : **contact@ordinco.com**

Sanction Pédagogique

Attestation de compétences remise sur demande



ORDI N' CO - AMRIS FORMATION
Zone Athélia III - 785, Voie Antiope - 13600 LA CIOTAT - 04 42 03 04 42
patricia.clere@ordinco.com - formation@amrisformation.com



Date de création : 3 mars 2024