



# LES PLATS CUISINÉS ET LE TRAVAIL SOUS VIDE

## LES NOUVELLES TECHNIQUES AU SERVICE DES SAVEURS

**Public :** La formation s'adresse aux restaurateurs et aux cuisiniers.

**Pré-requis :** Aucun.

La juste température est un mode de cuisson sous vide innovant qui permet d'obtenir des produits de qualité organoleptique supérieure, d'améliorer les rendements (gain de 10% minimum) et de valoriser des morceaux réputés peu tendres. Elle demande une parfaite maîtrise de la technique, avec une vérification systématique des températures à coeur.

**À L'ISSUE DE CETTE FORMATION,** les participants seront plus à l'aise pour :

- Créer une gamme variée de produits cuits sous vide.
- Maîtriser la remise en température des produits (viandes saignantes).
- Investir dans du matériel performant en faisant les meilleurs choix.

**2**  
**JOURS**

► INTER ET INTRA ENTREPRISES  
► 8 À 12 PARTICIPANTS

**Intégrer la technique pour optimiser son organisation de travail**

**Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène référencées dans les guides**

**Être en conformité avec les services de contrôle (fraudes et vétérinaires)**

### **Idées et déclinaisons de recettes**

- Canon d'agneau à la menthe
- Magret de canard
- Côte de bœuf
- Joue de porc en civet
- Assortiments de légumes : pommes de terre, carottes, endives, fenouil, ratatouille,...
- Assortiments de fruits : poires au vin, crème anglaise

**VALIDATION DE LA FORMATION :** Remise d'une attestation de formation.

**MOYENS PÉDAGOGIQUES :** Pédagogie active et participative : ateliers pratiques.

**INTERVENANTS :** animateurs spécialisés.