



PROGRAMME

LES TECHNIQUES DE CUISSON : EN BASSE TEMPÉRATURE, SOUS VIDE, À LA VAPEUR ET MIXTES

PUBLIC : La formation s'adresse aux cuisiniers, aux chefs de cuisine.

PRÉ REQUIS : Avoir une expérience d'au moins 1 an en cuisine.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants sauront :

- Réaliser des cuissons en basse température (viandes, poissons, fruits, légumes et féculents)
- Réaliser et maîtriser les techniques de cuissons sous vide à juste température
- Réaliser des cuissons vapeurs et mixtes

INTERVENANT
Chefs formateurs

MÉTHODE
Apports théoriques,
travaux dirigés et
démonstration en
cuisine
pédagogique

Taux d'acquisition : 100%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation 21 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 6 À 8 PARTICIPANTS

LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

- HISTORIQUE DE LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
- PRINCIPE DE LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
- MODIFICATION CHIMIQUE
- COUPLE TEMPS/TEMPÉRATURE
- LES BARÈMES DE CUISSON
- LES INDICATEURS DE PERFORMANCE
- LES RÈGLES D'HYGIÈNE APPLICABLES POUR UNE MAÎTRISE DES CONSERVATIONS

ATELIER TECHNIQUE

- LA MISE EN ŒUVRE DU SOUS VIDE DE LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE,
- LES CUISSONS DE NUIT
- LES INVESTISSEMENTS ET IMPACTS BUDGÉTAIRES

LA CUISSON VAPEUR ET MIXTE