

CONSERVATION ET CUISSON SOUS VIDE

Domaine : Techniques métiers Hôtellerie Restauration
Thème : Cuisine sous vide basse température...
Formacode : 42791
Modalité formation : Présentiel

S'INSCRIRE

ICI

Pré requis : Avoir des connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de service en restauration et/ou hôtellerie
Durée : 12 heures en 2 jours
Public visé : Personnel de cuisine, toutes personnes concernées par la conservation et/ou cuisson sous vide

OBJECTIF

- Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson des produits sous vide afin d'optimiser son organisation de travail

CONTENU DU PROGRAMME

- Acquérir des connaissances théoriques sur la Réglementation
- Maîtriser ce procédé de cuisson de la préparation à la consommation
- Optimisation et organisation de la gestion du temps de travail pour une remise en température adéquate
- Savoir respecter la qualité du produit en gardant toutes ses qualités organoleptiques
- Connaître les techniques de conservation de conditionnement tout en respectant la législation
- Connaître les avantages et les inconvénients de ce procédé
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes

OUTILS DE FORMATION

- Fiches et/ou fichiers
- Recettes
- Matériels spécifiques pour cuisson et conservation sous vide :
 - Bain-Marie avec thermoplongeur
 - Cellule de refroidissement
 - Appareil à sous-vide
 - Four à vapeur
 - Petit matériel : poches, sondes...
- Supports de cours

METHODE PEDAGOGIQUE

- Notre pédagogie s'adapte toujours à la typologie du groupe qui nous est confié.
- Notre démarche prend appui sur le vécu professionnel de chaque participant, elle évolue en fonction des besoins et des attentes de chacun.

ENCADREMENT PEDAGOGIQUE

Tous nos formateurs possèdent sont diplômés et spécialisés dans la formation professionnelle pour adultes.