

MODULE 10 CUISSON BASSE TEMPERATURE

Domaine : Cuisine sous vide
Thématique : Néo cuisine
Formacode : 42791
Durée en heures et en jour : 14 heures / 2 jours
Modalité de la formation : Présentiel
Type de formation : En intra ou en inter-entreprises.
Formateur : La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.
Public cible : Cuisiniers, seconds de cuisine, chefs de cuisine
Nombre de personnes min et max : intra 1 à 8 personnes - inter 3 à 8 personnes
Prérequis : Ce stage s'adresse à des professionnels de la restauration, à des créateurs ou repreneurs d'entreprise
Lieux : France et DOM TOM
Tarif : Selon modalités - Nous contacter
Modalités et délais d'accès : Inscription sous 72h – Délai d'accès à définir au cas par cas.
Accessibilité : Établissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité). Pour tout renseignement, demandez à contacter le référent handicap.
Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser cette nouvelle technique de cuisson. • Améliorer les qualités gustatives des viandes (jutosité, tendreté) et diminuer la perte à la cuisson. • D'organiser le travail en cuisine en détachant le temps de production de celui de la consommation
Programme : Accueil <ul style="list-style-type: none"> • Accueil et présentation. • Évaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires. • Positionnement et attentes des stagiaires Mise en œuvre Techniques : <ul style="list-style-type: none"> Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène et HACCP Où commence la cuisson ? La structure des muscles et des végétaux : les réactions pendant la cuisson. Transformation physico-chimique des aliments par traitement thermique Les impacts de la cuisson basse température sur les aliments. Théorie cuisson basse température : comprendre et s'approprier les techniques : <ul style="list-style-type: none"> Améliorer la qualité gustative (jutosité, tendreté) Optimiser les prix de revient en diminuant la perte de poids à la cuisson

MODULE 10 CUISSON BASSE TEMPERATURE

La maîtrise sanitaire des cuissons basse température
 Les impacts budgétaires

Ateliers culinaires :

Juste cuisson
 Cuisson sous vide
 Temporisation, mise en refroidissement, les documents de traçabilité
 Remise en température
 L'atelier créativité
 Mise en œuvre de cuissons de nuit

La maîtrise sanitaire du processus cuissons basse température :

Contamination et destruction des germes par la chaleur.
 Couples temps/température et valeurs pasteurisatrices
 Analyse et maîtrise des risques.

Mise en œuvre :

De nombreuses déclinaisons de recettes seront réalisées avec les stagiaires.
 Cuissons de nuit et cuisson basse température de jour.
 Adapter ses techniques de liaison de sauce.

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. Modalités techniques : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants.

2. Modalités pédagogiques : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques

3. Modalités d'encadrement : Le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation :

Une évaluation par questionnaire à choix multiples en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience. Tout au long de la formation, le formateur s'assure de la compréhension des participants et de satisfaire aux attentes recueillies au démarrage de la session.

Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les participants pour bien s'assurer que les difficultés sont surmontées.

En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé, de s'assurer que toutes les attentes ont été comblées, que toutes les réponses ont été données.

Le questionnaire utilisé en entrée de formation permet également de valider les acquis en fin de formation.

Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants :

Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée

Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Évaluation de fin de formation remplie par le participant.