

MODULE 30

LE SOUS VIDE DANS TOUS CES ÉTATS, DE LA CUISSON À LA CONSERVATION

| |
|--|
| Domaine : Techniques métiers Hôtellerie Restauration |
| Thématique : Cuisine sous vide basse température |
| Formacode : 42791 |
| Durée en heures et en jour : 7 heures / 1 jour |
| Modalité de la formation : Présentiel |
| Public cible : Tout poste en cuisine, pâtisserie, boulangerie |
| Nombre de personnes min et max : minimum : intra 1, inter 6 - maximum 8 |
| Prérequis : Les participants doivent avoir une formation de base en cuisine et connaître les principaux produits utilisés dans le module. En intra l'unité du client doit avoir l'équipement requis. |
| <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les techniques du sous-vide et de la cuisson basse température • Intégrer dans la pratique le respect des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. • Acquérir une méthodologie de travail pour une utilisation au quotidien. |
| <p>Programme :</p> <p>Accueil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueil et présentation. • Evaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires et leur potentiel de créativité. <p>Apports théoriques (2 heures)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation théorique des nouvelles techniques de cuisson <ul style="list-style-type: none"> - Définitions et principes clés - Les types de cuisson : immédiate ou directe, indirecte, double cuisson. - Normes de base des procédés, avantages et limites • Le process et les précautions de mise en œuvre <ul style="list-style-type: none"> - Les contraintes techniques : le matériel, les produits alimentaires, le conditionnement - les contraintes sanitaires : les facteurs d'altération des aliments, les modes de contamination, les points critiques, moyens de maîtrise et éléments de surveillance tout au long du process. • La cuisson à juste température <ul style="list-style-type: none"> - Les facteurs valeurs temps-température et degrés clés par produit (viandes, poissons, fruits, légumes) <p>Mise en pratique (6 heures)</p> <p>Session de prise en main des techniques culinaires au travers de mise en œuvre de recettes. Réalisation d'une dizaine de préparations (protéines, légumes, fruits, féculents) selon le calendrier des saisons.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisation des matières premières brutes pour toutes les recettes • Réalisation de toutes les étapes de la fabrication à la conservation • Sensibilisation à l'utilisation des appareils de la cuisine. • Application du système documentaire de traçabilité • Analyse sensorielle, dégustation et débriefing. |

MODULE 30

LE SOUS VIDE DANS TOUS CES ÉTATS, DE LA CUISSON À LA CONSERVATION

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. Les apports théoriques sur 1 heure 30 font l'objet d'une présentation par diaporama. La partie pratique de 6 heures se déroule sur 1 jour ou 2 demi-journées. L'évaluation de début et de fin de formation représente 30 mn.
2. Le formateur transmet des bases théoriques, réalise les démonstrations, supervise les exercices pratiques, évalue les acquis.
3. Les matériels utilisés : plateau technique fixe avec cuiseur vapeur, cellule de refroidissement, machine sous vide ; diaporama, fiches techniques.
4. Seront remis aux participants les fiches techniques, le calendrier des saisons, l'attestation de formation.
5. Les participants réaliseront les manipulations des différentes machines sous la supervision du formateur.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Une évaluation pratique et théorique (QCM) en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience, leur potentiel.

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

Débriefing pour faire le point sur le travail réalisé, recueillir les auto critiques constructives, les propositions de méthode de travail pour la mise en valeur des produits.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Une fiche d'appréciation est remplie par chaque participant en fin de formation pour évaluer leur niveau de satisfaction.

Document de fin de formation

Une attestation de formation nominative est remise à chaque participant ayant suivi l'intégralité de la formation.

Type de formation : En intra ou en inter-entreprises.

Lieux : Zones géographiques : PACA, Occitanie (30, 34) Rhône Alpes (38, 73, 74)

Interventions possibles sur toute la France (sur demande)

Au sein de votre entreprise ou sur notre plateau technique, que les formations se déroulent en intra ou en inter-entreprises.

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Modalités et délais d'accès : Inscription sous 72h

Accessibilité : Etablissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité)