

## Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

## Dates :

Nous consulter.

## Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

## Durée :

2 à 5 Jours de 7h00, à déterminer selon vos besoins.

## Qui est concerné ?

Cuisinier / Chef de cuisine / Responsable de production / Traiteur.

## Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

**Réf.: INTR1**

Intra-entreprise

# Programme de formation :

- **1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.**
- **2/ LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.**  
Composition du muscle et conséquences sur la cuisson. / Structure des légumes, des céréales et légumineuses et conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson.  
Optimiser les apports nutritionnels par des process de cuissions efficents.
- **3/ LA TECHNIQUE DES CUISSONS DE NUIT.**  
Réaliser un sauté départ à cru et obtenir un produit finalisé avec une sauce parfaitement liée. / La cuisson des légumes. / La cuisson du riz, des céréales blanches ou complètes en barquette ou bacs gastronomiques / Cuisson de nuit en barquettes ou bacs gastronomiques / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégorie (sautés et rôtis) / Optimiser les achats en ciblant des catégories de muscles adaptées aux impératifs de la restauration collective.
- **4/ MAÎTRISE SANITAIRE - MISE A JOUR DU PMS - ACTION BACTÉRICIDE DES CUISSONS.**  
Contamination des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissions de nuit et à juste température.
- **5/ MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).**  
Les cuissions de nuit barquettes ou bacs gastronomiques ou sauteuses / Cuisson à juste température de jour / La cuisson des légumes, des légumineuses, des céréales blanches ou complètes / Techniques des liaisons des sauces. / Optimiser la qualité par la simplification des recettes/ Application du système de traçabilité.
- **6/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**  
Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

**Économies  
Qualité  
Efficience des organisations**

**Les prérequis :**  
Pas de prérequis.

**Pédagogie :**  
Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

**Matériels :**  
Votre cuisine doit être équipée de four vapeur et ou de marmites compatibles, nous contacter pour plus de précisions.

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Définir des couples temps température.
- ✓ Mise en pratique du sous vide et des cuissions à juste température.
- ✓ Paramétrier des cuissions de nuit en bacs gastronomiques.
- ✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissions.



[www.cuisson-expertise.fr](http://www.cuisson-expertise.fr)



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815

