

**Lieux :**

Dans les locaux de votre entreprise.

**Dates :**

Nous consulter.

**Tarifs :**

 1250 euros par jours 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.: INTR2**

Intra-entreprise

# Programme de formation :

- **1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.**
- **2 / LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.**  
*La structure du muscle et les conséquences sur sa cuisson. / La structure des légumes et les conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson.*
- **3 / LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE.**  
 La cuisson des viandes, des légumes et des fruits sous vide. / Cuisson sous vide et maîtrise sanitaire. / Les types de matériels et de poches. / Comment s'équiper à moindre coûts?
- **4 / LA MAÎTRISE SANITAIRE DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDE.**  
 Contaminations 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 cuissons sous vide.
- **5 / SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).**  
 Les cuissons de nuit sous vide ou non. / Cuisson à juste température de jour. / La cuisson des légumes et fruits sous vide. / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégories. / Cuisson de nuit des légumineuses et céréales, cuisson en bocaux verre sous vide / Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les 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.

Formateur : Ingénieur en restauration.

**Matériels :**

Cuisson Expertise met à votre disposition pour la formation la cloche sous vide, les poches et le matériel de cuisson (thermoplongeurs).

**Objectifs pédagogiques :**

- ✓ Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie.
- ✓ Augmenter les DLC sans conservateurs.
- ✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.


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


3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère


[fberge@cuisson-expertise.fr](mailto:fberge@cuisson-expertise.fr)


(+33) 06 69 52 78 06

**NDPAF:** 83150312815
