

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 Jours consécutifs.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, responsable de production, porteur de projet.

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Réf.: INTR4

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, des légumineuses, des céréales, des fruits et les conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. Du couple temps température à la juste cuisson.
- **3 / LA TECHNIQUE DU SOUS VIDÉ EN BOCAUX.**
Les différents types de cuisssons en bocaux sous vide. Cuisson de nuit en bocaux sous vide. Conditionner les aliments crus et obtenir un plat finalisé prêt à refroidir (y compris viandes ou produits végétaux avec sauce) Conditionnements à chaud ou à froid avant cuisson ? Simplifier les modes opératoires pour gagner en efficacité et qualité (organoleptique et nutritionnelle).
Les différents matériels de cuisson ; Définir l'investissement le plus judicieux / à votre projet et budget)
- **4 / LA MAÎTRISE SANITAIRE DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDÉ.**
Contaminations des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. Calculer les valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum ? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuisssons sous vide en bocaux.
- **5 / SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN OEUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).**
Les cuisssons de nuit sous vide. / Cuisson à juste température de jour. / Recette à base de viandes, légumes, légumineuses, céréales, fruits. Purées salées et sucrées. / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégorie.
Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les recettes. / Application du système de traçabilité.
- **6 / VÉRIFICATION DES ACQUIS.**
Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

**Efficience
Qualité nutritionnelle
Innovation**

Objectifs Pédagogiques :

✓ Mettre en œuvre des recettes sous vide en bocaux en verre.

✓ Identifier les pratiques à risque.

✓ Identifier les règles pour prolonger les DLC.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Les prérequis :
Pas de prérequis.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques avec des ateliers de cuisine.
Questions au fil de l'eau.
QCM.

Point particulier :

Possibilité d'organiser des sessions 100% végétales.



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF : 83150312815

