PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

PROGRAMME

LES TECHNIQUES DE CUISSON : EN BASSE TEMPÉRATURE, SOUS VIDE, À LA VAPEUR ET MIXTES

PUBLIC : La formation s'adresse aux cuisiniers, chefs de partie, agents de restauration expérimentés

PRE-REQUIS : Personnel de cuisine maîtrisant les techniques culinaires fondamentales

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants sauront :

- Réaliser des cuissons en basse température (viandes, poissons, fruits, légumes, féculents)
- Réaliser et maîtriser les techniques de cuisson sous vide à juste température
- Réaliser des cuissons vapeurs et mixtes
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité spécifiques à ces modes de cuisson.

Taux d'acquisition : 99,57%
Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

MÉTHODE :

Formation essentiellement basée sur l'expérience de la pratique. Ses acquisitions seront constamment contrôlées par des réalisations Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.aktiveoformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

21 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 8 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL | VISIO

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

LES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSON HYGIENE ET TRAÇABILITE

- Principes de la cuisson basse température
- Comprendre les réactions physico-chimiques, les températures critiques, la gestion des textures
- Réaliser des cuissons basse température (viandes, poissons, légumes, féculents) Identifier les points critiques liés à la conservation et à la régénération.

LES PRINCIPES DU SOUS VIDE

- Comprendre le matériel, la mise sous vide, les températures et durées
- Fonctionnement de la machine sous vide et du thermoplongeur
- Les fiches techniques et méthodologiques de fabrication.

LES CUISSONS BASSE TEMPERATURE

- Comprendre les principes de la cuisson basse température et leurs effets sur les aliments
- Identifier les températures et temps de cuisson adaptés à chaque produit
- Mise en oeuvre en laboratoire et dégustation

LA CUISSON VAPEUR ET MIXTE VAPEUR

- Adopter les gestes et postures adaptés pour préserver sa santé, mise en oeuvre en laboratoire et dégustation.
- L'influence de la cuisson vapeur sur la valeur nutritionnelle des produits
- Les spécificités du chargement des plaques de cuisson en cuisson vapeur

SYNTHESE ET CONCLUSION

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en cuisine