

La Maîtrise du sous vide et la cuisson à juste température

DURÉE : 2 Jours / 14 heures

COÛT PAR PERSONNE INTER: 350,00 €/jour - minimum 3 personnes

COÛT GROUPE INTRA : Nous contacter

DATES : A définir

LIEU ET ADRESSE : A définir

NOM ET QUALITÉ DU FORMATEUR : Voir convention

MODALITES ET DELAIS D'ACCES → 15 jours après:

- Avoir complété un bulletin d'inscription,
- avoir eu un entretien téléphonique avec notre intervenant,
- avoir validé les dates,
- avoir retourné la convention signée, et tout autre document nécessaire pour votre inscription.

Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap.

OBJECTIFS : A l'issue de la formation le participant devra être capable de :

- Maîtriser les couples temps/températures afin de valoriser les produits (viandes, légumes et fruits).
- Définir des couples temps/températures et les valeurs pasteurisatrices afin de prolonger les DLC.
- Développer l'offre et le potentiel d'une cuisine.
- Gérer des services fluides avec objectif 0% de perte.
- Proposer une cuisine aux saveurs authentiques, épurée de matières grasses.
- Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie.
- Mettre en œuvre la cuisson sous vide des légumes et des fruits sous vide.

PROGRAMME :

- **MODULE 1** : Les effets de la chaleur sur les aliments et la nutrition et où commence la cuisson ?
 - La structure d'un muscle et les conséquences sur sa cuisson.
 - La structure des légumes et les conséquences sur leur cuisson.
 - Transformation physico-chimique des aliments par traitement thermique.
 - Le couple temps/température et l'appoint de cuisson.

- **MODULE 2** : La maîtrise sanitaire des cuissons à basse température et sous vide
 - Rappel sur les modes de contamination des aliments et le développement des bactéries.
 - La destruction des germes par la chaleur.
 - Les réductions décimales des germes T° et valeurs pasteurisatrices.
 - Quel VP minimum ? - Prolonger les DLC, les règles.
 - L'analyse des risques lors de la mise en œuvre des cuissons à basse température.

- **MODULE 3 : Session de prise en main des techniques culinaires au travers de mise en œuvre de recettes**
 - Mise en œuvre de produits sous vide en cuisson de nuit.
 - Cuisson basse température de jour sous vide.
 - La cuisson des légumes et des fruits sous vide.
 - Valoriser les morceaux de deuxièmes et troisièmes catégories.
 - Les liaisons de sauces pour les cuissons à basse température et sous vide.
 - Application du système documentaire de traçabilité.

- **MODULE 4: VÉRIFICATION DES ACQUIS**
 - Questionnaire de vérification des acquis.
 - L'évaluation de la Formation.
 - Débriefing avec le formateur.
 - Dispositions relatives à la conservation et règles de stockage.

PUBLIC CIBLE :

PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE - RESTAURATION

PRÉ REQUIS :

Niveau 1 - Ouvrier qualifié Qualification de type CQPIH, diplôme de niveau 4 ou 5 et/ou 2 à 3 années d'expériences professionnelles dans le secteur visé.

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :

1. Les modalités pédagogiques : Travail de groupe collaboratif et interactif sous la forme de travaux dirigés d'application. Des tests organoleptiques avec commentaires sont ensuite organisés.
2. Le rôle du formateur : À partir de contraintes techniques, économiques, organisationnelles des prestations signalées attractives, notre formateur réalisera plusieurs recettes en respectant les normes professionnelles.
3. Les matériels utilisés : Cuisine professionnelle équipée. Les participants doivent apporter une tenue professionnelle de cuisine.
4. Les documents remis aux participants : Dossier pédagogique avec les cours et les fiches recettes.
5. Nature des travaux demandés aux participants : Ateliers de pratique en cuisine.

Les plats proposés par le formateur sont donnés à titre indicatif, il appartient à l'intervenant professionnel d'ajuster ses propositions en fonction des approvisionnements et de la saison. Les recettes définitives seront transmises aux stagiaires par le biais de la lettre d'information envoyée avant le démarrage de la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation :

Evaluation normative : Dans un processus d'essai/erreur le candidat devra être capable de maîtriser correctement les points clefs techniques et théoriques.

Evaluation sommative : L'intervenant sous la forme de questionnement vérifiera l'acquisition théorique et technologique des éléments techniques, professionnels présentés durant la formation. Cette action permet au formateur de constater le niveau des connaissances acquises par le groupe, les stagiaires.

MODALITÉ D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS :

La fiche d'évaluation prédéfinie par nos services.