

Objectifs: Apprendre les techniques de cuisson sous vide. Améliorer la limite de consommation. Optimiser les saveurs des aliments

Public: Tout professionnel de restauration souhaitant apprendre à utiliser les techniques de cuisson sous vide

Accessibilité : tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap :

referenthandicap@formalyon-conseil.fr

Prérequis: Connaissances des bases de techniques culinaires
Connaissance et mise en application des règles d'hygiène en cuisine

Formateur: Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en cuisine et expérimenté dans le domaine de la cuisine

Délais d'accès: Formation accessible toute l'année en intra-entreprise. Délai d'accès moyen constaté 1 mois. Dates de formation à définir avec le formateur.

Durée: 32 heures (4 jours)

Horaires: 8h/12h - 14h/18h

Lieu de la formation: Sur site (voir moyens techniques)

Tarif: A partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

Mail : contact@formalyon-conseil.fr
Réponse sous 48 h

La cuisson

- *Connaitre la structure des aliments et les conséquences pendant la cuisson*
- *Définir les justes températures de cuisson*
- *Savoir transformer des aliments par les cuissons basses température*
- *Adapter le choix du matériel et des poches pour la cuisson sous vide*

Maîtrise sanitaire

- *Maîtriser les temps et températures pour la pasteurisation*
- *Prolonger les DLC grâce à la pasteurisation*
- *Les normes HACCP de cuisson sous vide*

Pratique des cuissons sous vide

- *Réaliser des cuissons courtes et de nuit*
- *Savoir adapter ses techniques de cuisine*
- *Cuisson en poches et barquettes thermo filmées sous vide*

Concevoir des recettes avec cuisson sous vide

- *Réaliser différentes déclinaisons de recettes*
- *L'osmose des saveurs*
- *Savoir innover et adapter les recettes*

Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** *Support pédagogique fourni par le formateur remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances*
- **Moyens Techniques:** *Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. Les stagiaires réalisent eux même les recettes à l'aide du formateur. Dégustation et autocritique à chaque recette. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail*
- **Moyens d'évaluation:**
 - *1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;*
 - *1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.*
 - *1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.*

Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

Après le stage... vous souhaitez vous perfectionner ?

Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche : cuisine basse température, cuisine végétan, cuisines du monde.....

FORMALYON CONSEIL

Adresse : 73 Cours Albert Thomas 69447 LYON CEDEX 03

Téléphone : 04.86.11.93.07 E-mail: contact@formalyon-conseil.fr

SIRET : 33401996500055 Code APE : 8559B

Société enregistrée sous le N° 11940925094 auprès de la préfecture de la région Ile de France

(Ce numéro ne vaut pas agrément de l'état)