

Objectifs: Apprendre les techniques de cuisson basse température. Expérimenter les modifications apportées aux aliments par la chaleur

Public: Tout professionnel de restauration souhaitant apprendre à utiliser les cuissons basse température, traiteur, bouchers, charcutiers...

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

- *Connaître la structure des aliments et les réactions pendant la cuisson*
- *Définir les justes températures de cuisson*
- *Comprendre l'impact de la cuisson basse température sur les aliments*

Maîtrise sanitaire

- *Maîtriser les temps et températures pour la pasteurisation*
- *La destruction des germes par la chaleur*
- *Les normes HACCP de cuisson basse température*

Pratique des cuissons basse température

- *Réaliser des cuissons basses température*
- *Savoir adapter ses techniques de cuisine*
- *Piloter des cuissons basse température de nuit*

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 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 de 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 : nouvelles cuisines, cuisines du monde, cuisine gastronomique...