

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: les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

Durée: 32 heures (4 jours)

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

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

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

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



La cuisson

- La structure des aliments et les réactions pendant la cuisson
- Définir les justes températures de cuisson
- L'impact de la cuisson basse température sur les aliments

Maîtrise sanitaire

- 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

- Réalisation de 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. 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...