



Objectifs

- Comprendre la notion de « juste température » et ses avantages en collectivité
- Adapter la technique de cuisson à basse température en fonction du produit et du conditionnement
- Maîtriser les risques sanitaires spécifiques à la cuisson basse température (HACCP)
- Optimiser l'organisation du travail en mode cuisson lente

Contenu

Réalisation de recettes « traditionnelles » et de dégustation tout au long de la formation afin d'illustrer la mise en pratique des thèmes de la formation.

COMPRENDRE LES PHENOMENES DE CUISSON

- Rappels des techniques culinaires de base
- Transformation physico-chimique des aliments à la cuisson
- Les équipements et matériaux nécessaires à la mise en œuvre

LA CUISSON EN BAC A JUSTE TEMPERATURE

- Définition de la cuisson à juste température
- Notion de valeurs pasteurisatrices et cuisatrices
- Les différents couples temps/température en fonctions des grandes familles de produits
- Valorisation des viandes de 2^{ème} et 3^{ème} catégories
- Rendement : limitation de la perte
- Manipulations et gain de temps : organisation du travail optimisée

LA CUISSON SOUS-VIDE A JUSTE TEMPERATURE

- Les points de maîtrise de la mise en œuvre de la cuisson sous-vide
- Détermination de la durée de vie des produits cuisinés sous-vide : études de vieillissement, etc.
- Optimisation de la conservation des produits (DLC longue)
- Optimisation des qualités organoleptiques des préparations classiques et « de régime »

Code FA-RH-04
 Formation dans
 vos locaux

Durée

2 jours soit 14 heures

Lieu

Dans une salle de formation équipée

Documents remis

- feuille d'émargement
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Responsables et gérants en restauration, chefs de cuisine, cuisiniers, personnel de production concerné par le thème

Intervenant

Formateur Ingénieur en restauration et en techniques culinaires

Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances, d'échanges d'expériences et de discussions.

Mise en pratique en cuisine.

Document pédagogique remis à chaque participant.

Nombre de participants limité.



Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz).

Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.