

Objectifs

- Adapter la technique de cuisson à basse température en fonction du produit et du conditionnement
- Intégrer le calcul des valeurs pasteurisatrices dans la cuisson basse température
- Organiser des cuissons de nuit

Programme

COMPRENDRE LES PHENOMENES DE CUISSON

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

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 fonction des grandes familles de produits
- Valorisation des viandes de 2ème et 3ème catégories
- Rendement : limitation de la perte
- Manipulations et gain de temps

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 »

Réalisation de recettes « traditionnelles » et de dégustation tout au long de la formation

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Professionnels de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème

Intervenants

Formateur Ingénieur en restauration

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral (et/ou écrit (études de cas, questionnaires...)) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	2 jours soit 14 heures
		Dates
		Du 4 au 5 nov. 2020 Du 25 au 26 nov. 2021
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
Formation réalisée en atelier culinaire situé en Ile de France SSHA - ISA 16A, rue de l'Estrapade 75005 PARIS Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr Intra possible : nous consulter	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	2020 : 970 € H.T. 2021 : 990 € H.T. T.V.A. : en sus
		Accessibilité aux personnes handicapées
		SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur