

LES TECHNIQUES DE CUISSON : EN BASSE TEMPÉRATURE, SOUS VIDE, À LA VAPEUR ET MIXTES



PROGRAMME DE FORMATION



Public cible :

Les cuisiniers et chefs de cuisine
6 à 8 personnes maximum



Modalités et Délais d'accès :

Entrée en formation sur date programmée dès contractualisation



Pré-requis :

Avoir une expérience d'au moins 1 an en cuisine



Durée :

21 heures - 3 jours



Châlons en Champagne,
Charleville-Mézières,
Pont-Sainte-Marie
Chaumont,



Inter-entreprise : 945 € HT/
personne ou intra-entreprise
1200 € HT
*pris en charge à 100 % si
vous êtes adhérents Akto*

Pour nous contacter :
commercial@almea-formations.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable à l'issue de la formation de :

- Réaliser des cuissons en basse température (viandes, poissons, fruits, légumes et féculents)
- Réaliser et maîtriser les techniques de cuissons sous vide à juste température
- Réaliser des cuissons vapeurs et mixtes

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES :

- Apports théoriques, travaux dirigés
- Démonstration en cuisine pédagogique

PROGRAMME DE FORMATION :

• La cuisson basse température

- > Historique de la cuisson basse température
- > Principe de la cuisson basse température
- > Modification chimique
- > Couple temps/température
- > Les barèmes de cuisson
- > Les indicateurs de performance
- > Les règles d'hygiène applicables pour une maîtrise des conservations

• Atelier technique

- > Le matériel de cuisson
- > L'influence de la cuisson vapeur sur la valeur
- > Nutritionnelle des produits
- > Les spécialités du changement des plaques de cuisson en cuisson vapeur

• La cuisson vapeur et mixte

- > Démonstration des techniques par le chef formateur et réalisation des recettes par les stagiaires
- > Évaluation de la technologie et des recettes au cours des déjeuners pédagogiques
- > Atelier créativité culinaire

Remise d'une attestation de formation