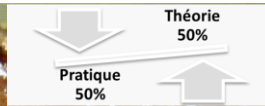


FORMATION

MAITRISER LES PROCESS DES CUISSONS
BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDE



Entreprise de formation conforme aux critères du décret du 30 Juin 2015 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle continue



Restauration commerciale
et collective

Objectifs pédagogiques :

- Identifier et comprendre les enjeux organoleptiques et nutritionnels, les intérêts économiques et organisationnels liés à ces modes de production
- Maîtriser des technicités de cuissons basse température, sous vide et de nuit

Personnes concernées :

- Responsable de service restauration, chef de production, chef de cuisine, cuisinier, traiteur responsable qualités, diététiciennes

Démarche pédagogique :

- Deux journées de 7H00 SOIT 14H00

Prérequis :

Connaissances basiques en cuisine, Bonne compréhension du Français (lu, écrit, parlé)

Animation :

- Franck Bergé, Directeur de Cuisson Expertise, Expert référent en cuissons basse température et sous vide.

Contenus :

- Comprendre la composition des aliments pour les transformer par des couples temps température adaptés
- Accroître l'efficacité de la production culinaire par les cuissons de nuit et à juste température
- De nombreux produits à cuisiner et remise d'un livret de recettes
- Les liaisons des sauces pour les cuissons sous vide et cuissons à basse température
- Maîtrise sanitaire, calcul des Valeurs Pasteurisatrices, durée de vie

BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner par mail à Cuisson Expertise : cuisson.expertise@me.com

Pour tous renseignements contactez Franck Bergé, Directeur Cuisson Expertise **Tél : 06 69 52 78 06**

Nom de votre entreprise ou administration :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Email :

Inscrit(s) au stage : **Cuissons évolutives, à basse température et sous vide**

Coût 730 € HT (non soumis à TVA), déjeuners inclus.

Je m'inscris :

Les 19 et 20 Novembre 2018 Saint Rémy de Provence

Stagiaire(s) :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Signature et tampon du client :