

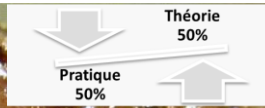
**Brive la Gaillarde**

26-27 Mars 2018

25 et 26 juin 2018

24 et 25 Septembre 2018

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](mailto: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), les déjeuners sont inclus.

Je m'inscris :

- 26-27 Mars 2018
- 25 et 26 juin 2018
- 24 et 25 Septembre 2018

Stagiaire(s) :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

**Signature et tampon du client :**