



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 qualité, diététicienne

### 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 de la viande, des légumes et des fruits pour les transformer par des couples temps température adaptés en fonction de résultats attendus
- 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 et prénom du signataire de la convention :

Fonction :

Adresse

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Email :

Inscrit(s) au stage : **Cuissons à juste température, cuisson de nuit et cuissons sous vide**

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

Je m'inscris :

27 et 28 Mai 2019

23 et 24 Septembre 2019

Stagiaire(s) :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

**Signature et tampon du client :**