

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 à 5 Jours de 7h00, à déterminer selon vos besoins.

Qui est concerné?

Restauration traditionnelle, scolaire, de santé, d'entreprise, traiteur, laboratoire culinaire.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Agents opérationnels et encadrants, service diététique, responsable qualité.

Programme de formation :

Réf.: INTR1
Intra-entreprises

→ 1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2 / LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.

La structure du muscle et les conséquences sur sa cuisson. / La structure des légumes et les conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson.

→ 3 / LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE.

La cuisson des viandes, des légumes et des fruits sous vide. / Cuisson sous vide et maîtrise sanitaire. / Les types de matériels et de poches. / Comment s'équiper à moindre coûts?

→ 4 / LA MAÎTRISE SANITAIRE DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDE.

Contaminations des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons sous vide.

→ 5 / SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).

Les cuissons de nuit sous vide ou non. / Cuisson à juste température de jour. / La cuisson des légumes et fruits sous vide. / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégories. / Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les recettes. / Application du système de traçabilité.

→ 6 / VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Développer l'offre et le potentiel d'une cuisine.
- ✓ Des services fluides, objectif 0% de perte.
- ✓ Une cuisine aux saveurs authentiques, épurée de matières grasses.
- ✓ Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie.
- ✓ La cuisson des légumes et des fruits sous vide.
- ✓ Augmenter les DLC sans conservateurs.
- ✓ Définir des couples temps température.
- ✓ Mise en pratique du sous vide et des cuissons à juste température.
- ✓ Paramétrer des cuissons de nuit.
- ✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

Économies

Qualité

Efficience des organisations

Les prérequis :

Connaissances des bases classiques de la cuisine.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Formateur : Ingénieur en restauration.

Matériels :

Cuisson Expertise met à votre disposition pour la formation la cloche sous vide, les poches et le matériel de cuisson (thermoplongeurs).