



Brive la Gaillarde

11 et 12 mai 2020

OU

28 et 29 Septembre 2020

 Team
Expertise sous vide



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 techniques des 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, des légumineuses, des céréales (complètes) 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
- Possibilité d'inclure cuisson sous vide en bocaux en verre

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 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 850 € Net de Taxes (tarif non soumis à TVA), les déjeuners sont inclus.

Je m'inscris :

Lundi 11 et mardi 12 Mai 2020

Lundi 28 et mardi 29 Septembre 2020

Stagiaire(s) :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Nom : Prénom :

Signature et tampon du client :