

Intervenant : Expert en restauration
Sanction : Attestation de fin de formation

Lieux :
Brive la Gaillarde.

Dates :
Nous consulter.

Tarifs : 850 €*

Les deux jours, déjeuners compris.
* Tarifs net de taxes par personne,
TVA non applicable art 264-4-4 du CGI

Durée :
2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Restauration traditionnelle, d'entreprise, traiteur,
laboratoire culinaire, vente à emporter.

Les stagiaires : 5^{mini}10^{maxi}.

Chef de cuisine,
responsable de production, cuisiniers.

Programme de formation :

Réf.: IE1
Inter-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. / Cuisson de nuit des légumineuses et céréales, cuisson en bocaux verre sous vide / 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.

Axes principaux :

✓ Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie.

✓ Augmenter les DLC sans conservateurs.

✓ Paramétrer des cuissons de nuit.

✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

Objectifs pédagogiques :

✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit et sous vide.

✓ Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits.

✓ Identifier les risques à maîtriser.

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.