

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}.

Cuisinier / Chef de cuisine / Responsable de production / Traiteur.

Programme de formation :

Réf.: INTR1
Intra-entreprise

- **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.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis

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).

Axes principaux :

- ✓ Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie.
- ✓ Augmenter les DLC sans conservateurs.
- ✓ 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.