

Techniques de cuissons en basse température, sous vide, à la vapeur et mixte

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
Céline MEYNARD
05.56.79.52.00
formation.courte@campusdulac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller en insertion professionnelle
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Professionnels du secteur Hôtels Cafés Restaurants

Prérequis pédagogiques :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS
Mandataire : PURPLE CAMPUS Formation disponible en INTER et en INTRA Entreprise

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Utiliser les techniques de cuisson basse température et de cuisson sous-vide - Optimiser la gestion du temps du personnel en cuisine ainsi que le rendement et la productivité - Appréhender les différentes possibilités d'exploitation, d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs - Optimiser la créativité et le suivi des recettes à l'aide de fiches techniques

Contenu et modalités d'organisation

CUISINER À BASSE TEMPÉRATURE - Définir de la cuisson basse température - Comprendre et maîtriser la cuisson basse température - Le matériel pour réaliser la cuisson basse température - Les avantages et les inconvénients de la cuisson basse température - Tableau de cuisson basse température à cœur - Réalisation de cuissons en basse température (poisson, viande, œuf) - Organiser les productions à basse température - Concevoir des plats à basse température attractifs : l'éveil des sens - Préparer une offre à basse température économiquement rentable - Maîtriser la réalisation de fiches techniques - Analyse de la qualité gustative des productions - Réalisation de fiches techniques de production PRÉPARER DES PLATS SOUS VIDE - Définir le sous vide dans l'agroalimentaire - Identifier les critères organoleptiques - Utiliser le tableau de durées et températures de cuisson sous vide - Remettre en température un plat sous-vide - Conserver sous vide - Pasteuriser : définition et pratiques - Organiser les productions sous-vides - Concevoir des plats sous-vides : l'éveil des sens - Préparer une offre sous-vide économiquement rentable - Réaliser des recettes spécifiques grâce à la technique du sous vide et en faire un atout de gestion de production - Utiliser des techniques culinaires innovantes - Maîtriser la réalisation de fiches techniques CONDITIONNER SOUS VIDE - L'emballage sous atmosphère protectrice - Le matériel de cuisson sous vide et de mise sous vide - Les emballages sous vide - Réalisation de mise sous vide et de cuisson sous vide (viandes, poissons, préparations complètes, légumes avec différents matériels) - Identifier les paramètres de maîtrise de la technologie du sous vide en lien avec la réglementation sanitaire en vigueur - Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson sous vide afin d'augmenter la durée de conservation tout en préservant la qualité organoleptique des produits - Analyse de la qualité gustative des productions - Réalisation de fiches techniques de production - Réalisation de fiches techniques de déconditionnement

Parcours de formation personnalisable ?
Oui
Type de parcours
Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours
Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00344241	du 03/02/2023 au 31/12/2024	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	