

Techniques de cuisson sous-vide à juste température et cuissons de nuit

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -
SIÈGE
NOUZILLE
06.75.50.37.98
edwige.nouzille@cma-
nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Connaître les aspects réglementaires HACCP
Être équipé d'une tenue réglementaire :
chaussures de sécurité, pantalon veste et
tablier de cuisine, coiffe...

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

• Préparer des recettes sous vide à juste température, en cuisson de jour ou de nuit • Préparer des plats cuisinés en poche et en bocaux en verre sous vide • Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits. • Identifier les risques à maîtriser et les règles pour prolonger les DLC

Contenu et modalités d'organisation

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 différents types de cuissons en bocaux sous-vide. • 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. • La cuisson à juste température de jour. • La cuisson des légumes et fruits sous vide. • Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégories. • La 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

Durées de la formation

*14h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Formation : Savoir développer une gamme de conserve dans son entreprise.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00471230	du 01/01/2024 au 31/12/2024	(17)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CMA DE LA CHARENTE- MARITIME		Non éligible	FPC