

Cuisine sous vide



Maîtrisez les techniques de conditionnement et de cuisson sous vide afin d'augmenter la durée de conservation tout en préservant la qualité gustative des produits

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ➔ **Réduire la perte de la matière première en maintenant les qualités des aliments**
- ➔ **Connaître et maîtriser toutes les techniques du conditionnement sous-vide**

PROGRAMME

1. INTRODCUTION

- Présentation de la méthode
- Présentation du matériel

2. La cuisson

- Où commence la cuisson?
- Réaction des aliments pendant la cuisson.
- Les impacts de la cuisson basse température sur les aliments?

3. La maîtrise sanitaire de votre process cuissons basse température

- Contamination et destruction des germes par la chaleur.
- Couples temps/température et valeurs pasteurisatrices.
- Analyse et maîtrise des risques.

4. Réalisations culinaires salées et sucrées

- Recettes salées de saison
- Recettes sucrées de saison

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

cuisiniers

commis de cuisine

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et

techniques

-Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

-Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

Données insuffisantes