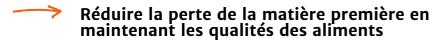
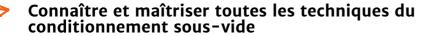
## **Cuisine sous vide**



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**





#### **PROGRAMME**

#### 1. INTRODCUTION

- Présentation de la méthode
- Présentation du matériel

#### 2. La cuisson

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

# 3. La maîtrise sanitaire de votre proccess 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.



**Juin 2025** 



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

**Données insuffisantes**