

# 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 impactes 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

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (mai 2023 -  
novembre 2023)

**Données insuffisantes**