

Sous vide et juste température

Grâce à cette formation, optimisez les cuissons, sublimez les saveurs et lutez contre le gaspillage alimentaire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Les normes d'hygiène et sécurité
- Les durées de conservation et stockage
- Réalisation de différents produits fumés et de bocaux

PROGRAMME

1. GENERALITES

- La législation
- Les normes d'hygiène
- La différence entre basse T° et juste T°

2. LA MISE EN SITUATION

- Les différentes utilisations du sous vide
- Les temps de cuisson
- La durabilité

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Utilisation simple d'une machine sous vide

Utilisation d'un four multifonction

Profil du stagiaire

Cuisinier

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

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)

99%

PROGRAMME

