LA CUISSON SOUS VIDE

Objectifs de la formation

* Acquérir des connaissances sur ce procédé de cuisson (de la préparation à la consommation)
* Préserver les qualités organoleptiques des aliments : la couleur, l'aspect et le goût des légumes
* Maîtriser la technique de conditionnement, la conservation des produits, leur fraîcheur en respectant la législation en vigueur.
* Réglementation spécifique (Température de stockage, étiquetage, durée de conservation, enregistrements, contrôles).
* Organiser son travail avec une meilleure gestion du temps en pratiquant une remise en température adaptée.

Déroulement du programme

* Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
* Partie théorique sur la connaissance des produits utilisés et sur les procédés de cuisson.
* Mise en pratique sur de multiples produits de base utilisés au quotidien.
* Avantages concrets de l'utilisation de la technique sur divers produits (légumes, viandes, poissons, …).
* Répondre à des problématiques de temps de cuisson, d'organisation, et de qualité des produits
* Débriefing sur les produits travaillés (textures, couleurs, saveurs, qualité organoleptique…)
* Optimiser l'utilisation du matériel, permettant la mise en œuvre des diverses techniques de cuisson sous vide.
* Applications concrètes de l'influence des températures sur les produits
* Définition des divers seuils de température.
* Maîtriser une liaison froide en appliquant une remise en température adéquate.
* Effectuer un stockage pertinent des produits travaillés (respect des températures)
* Respecter la réglementation en vigueur avec une production en liaison froide, en liaison chaude « notions de HACCP, protocole de refroidissement ».
* Préconisations personnalisées à la structure, pour une mise en œuvre optimale de ces techniques.
* Les avantages économiques pour le gestionnaire.
* Les avantages techniques pour le personnel (Rendu du produit, nettoyage, manipulations, usure du matériel….)
* Dégustation de la production et analyse critique

Questions diverses, analyse et synthèse avec les stagiaires, bilan.

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation et d'une clé usb des productions réalisées.

Public concerné : Chefs de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine, gérants (TNS)

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine de Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade, et intervention d'un spécialiste pour la partie législative

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS
Portable : 06 66 26 25 68
Gérant : Mr Julien Anglade
Portable : 07 86 95 61 89
Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO
Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'ornon

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com
Site : www.gestes-pro.com

SIRET :479 623 175 000 37
NAF 8559 A
Enregistré sous le N° : 72330651033
Organisme assujetti à la TVA