

Maîtriser les fondamentaux de la cuisson sous-vide c'est bien... savoir adapter sa carte à la cuisson sous-vide, c'est mieux !

Ce module va permettre de créer une carte ajustée à la cuisson sous-vide et ainsi d'optimiser vos connaissances de cette technique.



### DURÉE :

**2 jours / 14 heures**

14 heures en Présentiel



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Sélectionner** les produits à traiter en cuisson sous-vide
- **Créer** une carte sur mesure
- **Déterminer** ses stratégies et barèmes de cuisson sous-vide
- **Maîtriser** les risques sanitaires spécifiques à la cuisson basse température
- **Optimiser** la gestion du temps et le rendement



### PUBLIC VISÉ ET

#### PRÉREQUIS :

- Cuisiniers-Personnel polyvalent de la restauration
- Aucun prérequis



### CONTENU PÉDAGOGIQUE

- **Analyse de l'offre actuelle**
  - Déterminer les produits à traiter en cuisson sous-vide
  - Classer les produits par catégorie pour établir les stratégie et barème de cuisson
- **Les viandes**
  - Les viandes blanches
  - Les viandes rouges
  - Les cuissons de nuit
- **Les poissons**
  - Le saumurage
  - Les poissons entiers
  - Les poissons en filet
  - Les coquillages
- **Les végétaux**
  - Le maintien des pigments de couleur
  - L'assaisonnement
  - L'influence de la chaleur sur les textures souhaitées
- **Les règles d'hygiène liées à la méthode sous-vide**
  - Les étapes de refroidissement
  - La remise en température
  - La conservation sous-vide
  - Hygiène et sous-vide
- **L'organisation et la gestion**
  - Les phases de production
  - Le rendement des produits
  - Redéfinir une organisation



### DÉLAIS D'ACCÈS :

Délais d'accès :

**5 à 6 semaines**

Nous contacter pour plus de renseignements



### ACCESSIBILITÉ :

Nous nous tenons à disposition des personnes en situation de handicap pour examiner les possibilités de mettre en place la formation.

Référent handicap (1)



### ORGANISATION PÉDAGOGIQUE – ÉQUIPEMENT – ÉVALUATION :

- Intra-entreprise
- Thermoplongeur, Machine de mise sous-vide, sachet cuisson sous-vide, sondes et thermomètres, bacs gastronomes, joints mousse sont indispensables au bon déroulement de la formation
- Apport théorique et pratique par une démonstration des gestes professionnels et une participation active des stagiaires qui exécutent l'ensemble des réalisations
- Support de formation sous forme de livret de recettes et fiches techniques
- Évaluation formative en cours de module : Mises en situation, analyses de la production, élaboration de documents techniques, réalisations de recettes...
- Évaluation des acquis à l'issue du module : Synthèse de la fiche d'évaluation individuelle des acquis (compétences transversales et spécifiques)
- Attestation de formation
- Évaluation de la satisfaction au chaud et évaluation à froid (3 mois après la formation)
- Intervenant : Formateur expert, chef de cuisine étoilé



### TARIF HT :

NOUS CONSULTER



### CONTACT :

(1) Stéphanie – Responsable Formation

06 16 55 30 51

stephanie@sezamelagence.fr

www.sezamelagence.fr