33 Square Michelet - 13009 Marseille - SIRET : 510 567 654 000 15 - N° Déclaration d'Activité : 93 13 13577 13
Agrément Min Int : NOR INTD1408248A Hab INRS : 501535/2014/SST-1/O/07 Enreg DRAAF : 93 0018 05 2012
www.dcformation.com dc.formation13@gmail.com Tél : 04 91 25 18 11 - 04 91 76 33 05

Titre : **CUISINER SOUS VIDE ET A BASSE TEMPERATURE**

Domaine : Techniques Métiers Hôtellerie Restauration

Thème : Cuisine sous vide

Formacode : 42791

Durée en heures et en jour : 7 heures / 1 jour

Modalité de la formation : Présentiel et méthode participative

Public cible : Chef de cuisine, cuisinier, responsable de production, traiteur, toute personne souhaitant acquérir la méthode de la cuisson sous vide et à basse température

Nombre de personnes min et max : 3 à 8 pers

Objectifs

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Définir les points critiques selon la méthode HACCP lors de la cuisson sous vide
- Maîtriser les techniques du sous vide
- Maîtriser la cuisson à basse température

Programme

Les nouvelles techniques de cuisson et l'hygiène
Les micro-organismes
L'influence de la mise sous vide sur la flore microbienne
Les modifications des procédures HACCP et l'utilisation de la mise sous vide
Le suivi des fabrications et l'étiquetage

La technique sous vide
- Les matériels (cuisson, réfrigération, tirage du vide, conditionnement)
- Les fiches techniques et les fiches méthodologiques de fabrication.
- La cuisson des produits "bien cuits", mis en cuisson crus ou après blanchiment ou rissolage
- La cuisson de plats "cuisinés", la cuisson de nuit

Les cuissons basse température
Définition et historique
L'importance du contrôle thermique à cœur
L'influence de la cuisson basse température sur la qualité organoleptique et sur le rendement
Les barèmes de cuisson en fonction des produits
Les cuissons en atmosphère sèche, avantages et limites

La cuisson vapeur et mixte vapeur
Le matériel de cuisson

Prérequis : Une connaissance des techniques culinaires de base

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :
Modalités pédagogiques : cas pratiques, démonstration
Rôle du formateur : propose des techniques pratiques et des apports théoriques
Matériels utilisés : sondes de températures, thermoplongeur, bain-marie de cuisson de petite capacité programmable, sous-videuse professionnelle/ou domestique transportable, cloche sous vide professionnelle pour la partie pratique
Documents remis : Recettes, mémo des points critiques de la cuisson sous vide
Nature des travaux : De nombreuses déclinaisons de recettes seront réalisées avec les stagiaires

Modalités d'évaluation des connaissances :
Evaluation formative à travers les pratiques, une attestations en fin de formation sera délivrée par DCFORMATION

33 Square Michelet - 13009 Marseille - SIRET : 510 567 654 000 15 - N° Déclaration d'Activité : 93 13 13577 13
Agrément Min Int : NOR INTD1408248A Hab INRS : 501535/2014/SST-1/O/07 Enreg DRAAF : 93 0018 05 2012
www.dcformation.com dc.formation13@gmail.com Tél : 04 91 25 18 11 - 04 91 76 33 05

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Evaluation de satisfaction à chaud et à froid