

Techniques de cuissons sous vide, à juste température et de nuit



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

CHARENTE-MARITIME

Cette formation pratique vous permettra de développer de nouvelles techniques culinaires tout en optimisant vos process de cuisson.

Formation
Professionnelle

Niveau
Perfectionnement

Présentiel

Financement
Possible



Vos objectifs

- **Préparer des recettes à juste température en cuisson de nuit et sous vide à base de viande, légumineuse, légumes, céréales, fruits**
- **Identifier les risques à maîtriser**
- **Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégorie**
- **Augmenter les DLC sans conservateurs**
- **Maîtriser les couples temps température**
- **Calculer les valeurs pasteurisatrices**
- **Paramétrer des cuissons de nuit**



Pré-requis

- **Connaître les aspects réglementaires HACCP**
- **Etre équipé d'une tenue réglementaire : chaussure de sécurité, pantalon veste et tablier de cuisine, coiffe**
- **Communiquer en français (lu parlé écrit)**



Nos points forts

• **Formation assurée par un expert reconnu à l'échelle nationale : Mr Franck BERGER, ingénieur culinaire spécialisé dans l'optimisation des process de production culinaire.**

• **Formation dispensée dans les cuisines professionnelles du CFA**

Nos experts formations vous accompagnent dans:

- **L'établissement de votre parcours formation**
- **L'étude des modalités de prise en charge**

€

Tarif

650€*

Disponible sur CMA17.fr



Durée

2 jours soit 14h

**Tarif hors financements*

Si vous n'êtes pas artisan, rapprochez-vous de votre Opco pour étudier la possibilité de prise en charge de votre formation.



Effectifs

Minimum :05

Maximum :10



Public

Professionnels des Métiers de bouche, restauration, restauration collective et vente à emporter

Délais et modalités d'accès

Inscription sur cma17.fr

Accessible aux personnes en situation de Handicap – disponible sur cma17.fr – en cas de besoin spécifique, nous contacter

Programme

Les effets de la chaleur sur les aliments

- La structure d'un muscle ou d'un légume et les conséquences sur la cuisson.
- La transformation physico-chimique des aliments par traitement thermique.
- La juste cuisson : couple temps/température.

La Technique du sous vide

- Cuisson des viandes, légumes et fruits sous vide
- Maîtrise sanitaire
- Les types de matériels et de poches
- Comment s'équiper à moindres coûts

Maîtrise sanitaire des cuissons à basse température et sous vide

- Calculer les valeurs pasteurisatrices
- Analyser et maîtriser les risques des cuissons basse température
- Disposer d'un outil de traçabilité
- Les règles pour prolonger les DLC (dates limites de consommation)

Méthodes et moyens pédagogiques



Techniques d'animation

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratiques en cuisine avec des recettes

Ressources

Salle et laboratoire de cuisine équipés

Outils supports

Recettes et guides techniques fournis aux stagiaires.

Encadrement

Franck Berger dispose d'une qualification d'ingénieur en restauration et d'une expérience dans la formation.

Suivi et évaluation

- Evaluation des connaissances à l'entrée et à la fin de la formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Feuille d'émargement
- Evaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de fin de formation



Pour aller plus loin



Maîtriser la technique de fabrication des conserves et semi-conserves

Objectif principal : maîtriser les fondamentaux et le processus de fabrication de conserves et semi-conserves

Contactez-nous

CMAR Nouvelle-Aquitaine
CMA de niveau départemental de Charente-Maritime
Service formation : **0 809 54 1717**
formation@cm-larochelle.fr
107 avenue Michel Crépeau - 17024 LA ROCHELLE CEDEX 1
www.cm-larochelle.fr

SIRET : 130 027 923 00064 CHARENTE-MARITIME NAF 9411Z
Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 1281433 auprès du Préfet de Région



Union Européenne



RÉGION
Nouvelle-Aquitaine

*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire*