

La Gestion des produits alimentaires, la technique du sous-vide, la cuisson basse température et pasteurisation

Formation professionnelle :

- Public Cible et Prérequis
 - o Cuisinier
 - o Chef de cuisine

Domaine : Techniques et métiers hôtellerie restauration

Les participants doivent avoir une formation de base en cuisine et connaître les principaux produits utilisés dans le module

Objectifs :

- Maîtriser les techniques du sous-vide et de la cuisson basse température.
- Intégrer dans la pratique le respect des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Acquérir une méthodologie de travail pour une utilisation au quotidien.

Informations pratiques

Les formations sont organisées le lundi et le mardi au centre de formation ou en intra en fonction du nombre de participants.

Lieu

– Bistrot C. Forget - 53 avenue de Paris - 19100
Brive La Gaillarde

Accessibilité :

Etablissement accessible aux personnes handicapées.

(CF registre d'accessibilité)

Pour tout renseignements demandez à contacter le référent handicap.

Modalités et délais d'accès

Inscription sous 72 h

Délai d'accès à définir au cas par cas

Pour les dates de sessions, nous contacter par mail :

bistrotcforget@orange.fr

Thème

La technologie du sous vide

Forma code

42791 Cuisine sous vide basse température

Modalité de la formation

Présentiel

Durée et tarif

2 jours x 7 heures

Tarif en euros

700 € HT en coût/stagiaire 350 € HT par jour

Nombre de personnes

Max 6 personnes

La Gestion des produits alimentaires, la technique du sous-vide, la cuisson basse température et pasteurisation

Le programme

Première journée : Arrivée 8h30, début 9h

- ✓ Contrôle des connaissances
- ✓ Rappel théorique du S/V, études des bases technologiques et hygiène
- ✓ Action de la chaleur sur les aliments, étude du pompage, imprégnation, temps de garde et pasteurisation
- ✓ Utilisation de la chaîne S/V, mise en place/soudure/lecture tableau/utilisation des nouveaux fours/placer la sonde.
- ✓ Démo phénomène physique/Fonctionnement auto/manuel/entretien/ Réinjection de gaz
- ✓ Comparaison entre S/V et B T° sur une même recette.
- ✓ Fiche technique : Étude de la fiche technique S/V et B T°, chaque groupe devra créer les fiches non

Matinée/techniques

- ✓ Marinade/salaison
- ✓ Cuisson directe mise en place
- ✓ Cuisson au thermomètre + flash / Pasteurisation/ Refroidissement / bain marie glacer
- ✓ Cuisson basse T°
- ✓ Cuisson aliment avec os (gaz)
- ✓ Cuisson directe au thermomètre

Après-midi/techniques

- ✓ Les liquides, partiel à chaud
- ✓ Production différée/flash pasteurisation
- ✓ Protocole de remise en Température

Cuisson/Pasteurisation de nuit (8 à 16h) destinées à la production et PASTEURISATION du trop de production ou mise en place

La Gestion des produits alimentaires, la technique du sous-vide, la cuisson basse température et pasteurisation

TECHNIQUES CULINAIRES plats cuisinés : Cuisson / pasteurisation à 80° Sous vide

- ✓ Autre contenant que poches
- ✓ Conservation S/V/pot confiture
- ✓ Aliments aérés (mousseline, chair hachée.)
- ✓ Cuisson différée

PASTEURISATION PLATS CUISINES OU MISE EN PLACE

- ✓ Tech. Différents légumes
- ✓ Tech. Fruits
- ✓ Desserts

Deuxième journée :

- ✓ Matinée/techniques S/V Basse T°
- ✓ Dégustation des produits froids
- ✓ Différentes techniques de remise en T° :
- ✓ Bain-marie thermostaté, four mixte, etc.
- ✓ Proposition de pasteurisation du surplus
- ✓ Dégustation dessert
- ✓ Recherche matérielle sur Internet/entretien
- ✓ Révision des recettes, classement, confirmation des techniques
- ✓ Dégustation des produits
- ✓ Analyse sensorielle et critiques pour amélioration
- ✓ Bilan du stage
- ✓ Les programmes/HACCP
- ✓ Existantes

La Gestion des produits alimentaires, la technique du sous-vide, la cuisson basse température et pasteurisation

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Le rôle du formateur : il transmet des bases théoriques, réalise les démonstrations, supervise les exercices pratiques, évalue les acquis.
- ✓ Les matériels utilisés : plateau technique fixe avec cuiseur vapeur, ou thermoplongeur, cellule de refroidissement, machine sous vide, diaporama, fiches techniques. Les documents remis aux participants un support pédagogique et technique : livret stagiaire.
- ✓ Les participants réaliseront les manipulations des différentes machines sous la supervision du formateur.



Modalité d'évaluation des connaissances :

Évaluation des connaissances individuelles pendant la formation sous forme d'un questionnaire et de mise en situation et à l'issue de la formation questionnaire de fin de formation.



Modalité d'évaluation et d'appréciation de la formation par le stagiaire :

Fiche d'évaluation de la formation remise aux stagiaires en fin de formation.

Validation :

En fin de formation, une attestation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation.

