

# CUISINE SOUS-VIDE ET CUISSON BASSE TEMPERATURE

1 jour - 7 heures



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

SAVOIE

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Comment réorganiser son outil de production en utilisant les techniques de sous vide et connaître la réglementation

## PROGRAMME

- Préparations spécifiques pour la cuisson basse température
- Marinade des matières premières, mise au sucre et structuration
- Cuisson et pré-cuisson des produits
- Conditionnement sous vide et réglementation
- Utilisation et gestion des cuissons au thermo plongeur
- Validation des cuissons
- Conservation et transport des produits
- Remise en température, thermo plongeur, étuve bain marie
- Optimiser le dressage et l'envoi des productions
- Mise en œuvre de la traçabilité (étiquetage et points de contrôles)

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Distribution dossiers techniques
- Matériel et ustensiles de cuisine, matières premières fournies
- Réalisation, explication sur recettes
- Tabliers fournis aux stagiaires
- Echanges avec le groupe et formateur

## FORMATEUR

Cette formation est animée par Christophe MARTINEZ, Formateur Cuisinier Restaurateur

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations des acquis en cours en fin de formation : Quiz, exercice pratique, étude de cas, jeu de rôles, mise en situation...
- Évaluation de la satisfaction de chaque stagiaire à la fin de la formation

## ACCESSIBILITÉ

La CMA est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite)  
Référents Handicap à votre disposition : Christel GUSTIN et Fanny TANDONNET - à contacter : [formation@cma-savoie.fr](mailto:formation@cma-savoie.fr)

Conditions générales sur le site [www.cma-savoie.fr](http://www.cma-savoie.fr)

## LES +

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Apporter une clé USB

## PUBLIC

- Cuisinier, restaurateur,
- Boulanger, pâtissier,
- Traiteur...
- 12 personnes maximum

## PRÉREQUIS

Professionnel ayant une formation de niveau CAP des métiers culinaires

## LIEU / DATES

### La Motte Servolex (CMA de la Savoie)

Le Lundi 25 Janvier 2021

Le Lundi 07 Juin 2021

Le lundi 06 Décembre 2021

→ 08h45-12h15 et 13h30-17h00

## TARIF

**400 €**

Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA. Nous contacter.

## DELAI D'ACCES

Clôture des inscriptions 4 jours avant la rentrée en formation selon le statut.

## CONTACT

Martine DELY

Service Formation – Savoie Technolac –  
17 Allée du lac de Tignes –  
73290 LA MOTTE SERVOLEX

04 79 69 94 00

[formation@cma-savoie.fr](mailto:formation@cma-savoie.fr)

N° SIRET : 187 320 015 00030  
N° déclaration O.F : 8273P00873

