Spécial Formation

Technique Alimentaire

CUISINE SOUS-VIDE ET CUISSON BASSE TEMPERATURE

1 jour - 7 heures

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
SAVOIE

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Comment réorganiser son outil de production en utilisant les techniques de sous vide et connaitre 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.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Conditions générales sur le site www.cma-savoie.fr

Mise à jour du 17/12/2022

LES +

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Apporter une clé USB
- Evaluation satisfaction : 9,2

PUBLIC

- Cuisinier, restaurateur,
- Boulanger, pâtissier,
- Traiteur…
- 10 personnes maximum

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU / DATES

La Motte Servolex (CMA de la Savoie)
Le lundi 7 mars 2022
Le lundi 13 juin 2022
Le lundi 5 décembre 2022

➔ 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

Fabrice ALLARD / Christelle GUSTIN
Service Formation – Savoie Technolac –
17 Allée du lac de Tignes –
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.