

CUISINE SOUS-VIDE ET CUISSON BASSE TEMPERATURE

1 jour - 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Réaliser et maîtriser les techniques de cuisson sous-vide à juste température
- Organiser la production en cuisine et fluidifier le travail de l'équipe cuisine
- Innover dans ses menus

PROGRAMME

- Préparations spécifiques pour la cuisson basse température
- Cuisson et précuisson des produits
- Qualités organoleptiques des produits et nutrition
- Conditionnement sous vide et réglementation
- Utilisation et gestion des cuissons au thermo plongeur
- Validation des cuissons
- Rédaction des fiches techniques à juste température de l'établissement
- Conservation et transport des produits
- Remise en température, thermo plongeur, étude bain marie
- Optimiser le dressage et l'envoi des productions
- Aspect sanitaire et réglementation de la technique (HACCP)
- Règles de conservation des produits
- Le matériel à utiliser (machine sous vide, type de sac, sondes, mousses)

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 le formateur

FORMATEUR

Cette formation est animée par Carol ATTAILIA, formateur cuisinier le 17 juin et Christophe MARTINEZ, formateur cuisinier traiteur le 4 novembre.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation des acquis par le formateur (tour de table et mise en situation).
- Évaluation de satisfaction.

ACCESSIBILITÉ

La CMA Savoie est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite).
Référénts Handicaps : Christel Gustin et Fanny Tandonnet
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

LES

- Mise en pratique
- Formation en petit groupe
- Idées recettes innovantes
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)

PUBLIC : 10 personnes maximum

- Cuisinier, restaurateur
- Boulanger, pâtissier
- Traiteur...

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

CMA Savoie – La Motte Servolex

DATES / HORAIRES

Lundis 17 juin & 4 novembre 2024

➔ De 8h45 à 12h15 & 13h30 à 17h

TARIF

400 € nets de taxe
Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCA.
Nous contacter.

DÉLAI D'ACCÈS

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

CONTACT : PÔLE FORMATION

CMA Savoie
Fabrice ALLARD / Magali VACHER
17 Allée du Lac de Tignes
73290 LA MOTTE SERVOLEX
04 79 69 94 00
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

CGV à consulter sur notre site internet :
<https://www.cma-savoie.fr/formations>
Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.