

Formation : Basse température et cuisson sous vide niveau 1

Objectifs de la formation :

- Acquérir des maîtrises culinaires pour la confection de plats cuits en basse température et sous vide
- Comprendre le processus de cuisson et les valeurs pasteurisatrices

Programme :

1. COMPRENDRE LA CUISSON BASSE TEMPERATURE

1. les 3 types de cuisson
2. le process de cuisson sous vide
3. les effets de la chaleur sur les viandes
4. la cuisson à juste température

2. MISE EN PRATIQUE

1. La valeur pasteurisatrice
2. Les DLC
3. Les équipements
4. Application pratique et cuisson courtes
5. Application pratique et cuissons de nuit

Méthode et outils pédagogiques :

- Fiches techniques, mise en pratique des recettes et techniques dans notre laboratoire, formation à la technologie culinaire et aux sciences appliquées.

Publics concernés : Salariés des métiers de bouche

Prérequis : Pas de prérequis

Intervenants : Chef de cuisine professionnels

Durée globale : 14 h

Lieu : Dans nos locaux à Sainte Foy les Lyon

Evaluation/Validation : Une attestation de stage sera fournie aux participants de la formation.

Tarif : 590€ HT/jour/personne, minimum 6 pers, maximum 10 personnes