

PUBLIC

Chef de cuisine et cuisinier (e) en restauration collective et commerciale.

Conditions requises : maîtrise des cuissons traditionnelles

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

2 jours consécutifs / 14h

LIEU & DATES

Intra entreprise
Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

01 44 86 01 00
ccontact@resideal-sante.com
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Travaux dirigés et démonstrations sur site, les stagiaires réalisent leurs productions.
- Apports techno-logiques.
- Dégustation et analyses des productions.
- Analyse critique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Mises en situation
- Evaluation à chaud
- Evaluation des pratiques professionnelles

Une attestation de présence est remise à chacun des participants en fin de stage.
L'analyse des évaluations du stage est disponible sur demande.

Cuisson juste et basse température

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de cuisson à basse température pour les viandes et poissons.
- Appréhender ce mode de cuisson avantageux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- Rappels des températures de cuisson
 - Importance de la juste température de cuisson sélectionnée
 - 3/ Incidence de la température sur certains produits
 - Effets de la chaleur sur les produits
 - Incidences de l'application d'un juste couple temps-température sur les viandes
- La couleur
- La tendreté
- Le goût
- Le principe de la cuisson à basse ou juste température
 - Le principe de la cuisson à basse ou juste température
 - La cuisson sous vide à juste température
 - La cuisson basse température programmée de nuit
 - Barème cuisson couple temps/température
 - Données économiques
 - Synthèse