

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 alimentaires

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1/ Rappels des températures de cuisson

Importance de la juste température de cuisson sélectionnée

2/ Incidence de la température sur certains produits

- Effets de la chaleur sur les produits
- Incidence de l'application d'un juste couple temps-température sur les viandes :
 - La couleur
 - La tendreté
 - Le goût

3/ 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

PUBLIC : Chef de cuisine et cuisinier en restauration collective et commerciale

PREREQUIS : Maîtrise des cuissons traditionnelles

DUREE : 2 jours soit 14 heures

LIEU & DATES : Intra entreprise

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

TARIF : 1250 euros HT par jour

MODALITES D'ACCES : Si vous souhaitez vous inscrire à cette formation, merci de compléter le formulaire de contact sur notre site internet www.resideal-sante.com ou nous appeler au 06 64 22 84 83

MOYEN PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Analyse des situations vécues ou possibles
- Mise en pratique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction