



PUBLIC

Equipe de cuisine, responsable et gérants en restauration, chef de cuisine, cuisiniers, personnel de production



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- Cette formation-action se fixe comme objectif de former de façon pratique les cuisiniers à la cuisson à juste température, afin d'améliorer les qualités organoleptiques des préparations et d'optimiser le temps disponible et les coûts.

» RÉSULTATS ATTENDUS ET OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- De maîtriser la cuisson basse température avec ou sans conditionnement.
- De mettre en lumière l'intérêt d'une telle technique dans les usages professionnels, ainsi que des modalités liées à son utilisation.
- De comprendre les phénomènes biochimiques et microbiologiques.
- D'adapter les températures de cuisson en fonction de la nature des matières premières.
- D'optimiser les cuissons dites "de nuit" afin d'augmenter le temps disponible sur une journée de production.

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports de connaissances, d'échanges d'expériences et de discussions. Mise en pratique en cuisine. Document pédagogique remis à chaque participant.



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Adrien MELENDEZ
Formateur en production culinaire,
expériences professionnelles en
hôtellerie restauration



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

MODULE 1

- Découverte de la cuisine basse température
- Présentation théorique et définition
- Définition technique de la juste température
- Avantages et apports de cette technique
- Le matériel à utiliser
- Aspect sanitaire et réglementaire de la technique
- Qualité organoleptique
- Les bénéfices économiques

MODULE 2

- Mise en situation de la technique
- Application culinaire
- Conservation et durée de vie des produits
- Effets de cette cuisson sur les produits jutosité, tendreté

MODULE 3

- Fiche technique de production
- Logigramme de fabrication et analyse des risques (HACCP)
- Comparatif organoleptique
- Application sur :
 - ✓ Légumes
 - ✓ Poissons
 - ✓ Viande