

Les cuissons à juste température et sous vide

Formation Continue - Tourisme, Hôtellerie, Restauration



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE

Savoir définir des couples temps température

Objectifs :

- Développer l'offre et le potentiel d'une cuisine
- Assurer des services fluides, objectif 0% de perte
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Proposer une cuisine aux saveurs authentiques, épurée de matières grasses
- Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie
- Optimiser la cuisson des légumes et des fruits sous vide
- Augmenter les DLC sans conservateurs
- Maîtriser les couples temps températures et les valeurs pasteurisatrices

Public :

Professionnels de la restauration traditionnelle et collective. Chefs de cuisine, cuisiniers, gérant, responsable qualité, traiteurs

Pré-requis : Connaître et pratiquer la cuisine

Compétences visées :

- Savoir définir des couples temps température en fonction d'un résultat souhaité et d'une DLC attendue
- Paramétrer des cuissons de nuit
- Assurer la maîtrise sanitaire par la connaissance des valeurs pasteurisatrices

Les plus pédagogiques :

Méthodes :

Cette formation est composée de 50% de théorie et 50% de pratique. De nombreuses recettes seront mises en œuvre pendant ces deux journées. Un livret de recettes et un tableau permettant le calcul des valeurs pasteurisatrices seront remis à tous les stagiaires. Un QCM en fin de formation vous permettra de mesurer les connaissances acquises.

Equipement matériel spécifique : Machine sous vide, sac de conservation et cuisson, sonde sous vide, thermo-plongeur, four vapeur, cellule de refroidissement.

Validation / Certification :

Mise en situation du stagiaire à la fabrication d'un plat cuisiné sous vide en cuisson directe et indirecte (fabrication, refroidissement, traçabilité, stockage, remise en température). Questionnaire de vérification des acquis, évaluation de la formation, débriefing avec le formateur.

INFORMATION

 2 jours (14H)

€ 580 €

Session(s) à Saumur
- 14 et 15 octobre 2019

Session(s) à Angers
- 10, 11 février 2020
- 5, 6 octobre 2020

ANGERS - CENTRE PIERRE COINTREAU
132 av de Lattre de Tassigny - Siret 13000460900058

CHOLET - EURESPACE FORMATION
Rue Eugène Brémond - Siret 13000460900066

SAUMUR - ESPACE FORMATION DU SAUMUROIS
Square Balzac - Siret 13000460900074



° Déclaration enregistrée auprès du Préfet
de la Région Pays de la Loire : 52 49 02369 49



Programme :

MODULE 1. LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION

- Où commence la cuisson ?
- La structure du muscle et les conséquences sur sa cuisson
- La structure des légumes et les conséquences sur leur cuisson
- Transformation physico-chimique des aliments par traitement thermique
- Du couple temps température à la juste cuisson

MODULE 2. LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE

- L'origine du vide
- La cuisson des viandes, des légumes et des fruits sous vide. Quels bénéfices ?
- Cuisson sous vide et maîtrise sanitaire
- Les types de matériels et de poches
- Comment s'équiper à moindre coûts ?

MODULE 3. LA MAÎTRISE SANITAIRE DES CUISSONS BASSE TEMPERATURE ET SOUS VIDE

- Les modes de contaminations des aliments et le développement des bactéries
- La destruction des germes par la chaleur
- Les réductions décimales des germes (Dt°) et valeurs pasteurisatrices (Vp)
- Quel VP minimum ?
- Prolonger les DLC, les règles
- L'analyse des risques lors de la mise en œuvre des cuissons sous vide à juste température

MODULE 4. SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN ŒUVRE DE RECETTES

- (50% du temps total de la formation)
- Mise en œuvre de cuissons de nuit en bacs gastro ou en poches sous vide
 - Cuisson à juste température de jour
 - La cuisson des légumes et des fruits sous vide
 - Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégories
 - Les liaisons de sauces pour les cuissons basse température et sous vide
 - Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les recettes
 - Application d'un système documentaire de traçabilité

MODULE 5. LIAISONS DE SAUCE ET CUISSON BASSE TEMPERATURE

- Réaction des amidons au chaud et au froid.
- Quels amidons utilisés pour les liaisons des sauces en cuissons sous vide ?
- Définir la quantité d'amidon à utiliser pour obtenir un plat en sauce sous vide parfaitement lié.

MODULE 6 : VERIFICATION DES ACQUIS

- Questionnaire de vérification des acquis
- L'évaluation de la Formation
- Débriefing avec le formateur

Repas offert.