



Public
Adjoint de Cuisine
Chef de Partie
Cuisinier

Méthodes pédagogiques
Alternance
d'apports
théoriques et
d'exercices
d'application

Durée et tarif
Voir devis

2 jours
1500€ /ht jour
soit 7h par
journée :
total de 14 h par
personne

Validation
Attestation de
formation

Organisation
Formation inter
entreprises ou
intra

Evaluation par
QCM/QUIZ

Pas de pré
requis

Organisation :
1 jour mise en
place des recettes
et formalisation
des procédés et
règles élémentaire
d'hygiène au
procès
2eme jours
finalisation des
recettes et
dégustation de
celles-ci et
échange

Daté du
02/01/2022

TECHNIQUES DE CUISSONS STERILISATION ET CONSERVES A JUSTE TEMPERATURE

Formation délivrée toute l'année, délais en fonction des disponibilités des parties

Objectif de formation, nombre de jour voir devis.

Valoriser la production culinaire à base de produits frais et locaux

Objectifs pédagogiques

- Concevoir une organisation des cuissons et méthodes de refroidissement :
- Maîtriser les techniques de cuisson, stérilisations, pasteurisation, stabilisation, par le sous vide.
- Appliquer les cuissons appropriées,
- Maîtriser les diagrammes de températures et fabrications
- Utiliser les pots appropriés,
- Implanter un laboratoire de cuisson / Equipements et accessoires
- Maîtriser l'étiquetage et la nomenclature d'usage au semi conserve et conserve

Contenu

1 – PROCEDE DE CUISSON

- Techniques - Effets de la chaleur
- Valoriser les qualités organoleptiques et de conservation
- Equipements
- Hygiène - Qualité et garantie des conditionnements
- Opérations de : - conditionnement,
- conservation,
- refroidissement

2 – APPLICATION DE LA TECHNIQUE DE REFROIDISSEMENT

- Techniques et contrôle de conditionnement
- Optimisation des qualités de conservation
- Principes d'hygiène.
- Travaux d'application
 - Viandes blanches : Veau en ragout
 - Volailles : paté
 - Canard : Bourguignon & confit
 - Viande rouge :
 - Poisson : Soupes
 - Foie gras: Pasteurisation & Semi conserve & conserve
 - Jus de fruits, sirop de plantes culinaire & jus et sauces.
- Etablir un tableau de temps de cuisson juste par produit et calibrage

3 – REFROIDISSEMENTS ET CONSERVATION EN APPLICATION DE LA METHODE H.A.C.C.P

4– ANALYSE SENSORIELLE DES METS REALISES

5 – ETABLISSEMENT DE FICHES TECHNIQUES INCLUANT UNE DEMARCHE QUALITE SANITAIRE – HYGIENE H.A.C.C.P.

- Dangers sanitaires et maîtrise des risques
- Elaboration d'une implantation d'un laboratoire de cuisson par autoclave

6 – CRITERES QUALITATIFS DES PRODUITS ET DES FOURNISSEURS

- . Qualitatif des produits et contrôle applicable
- . Calibrage des produits mis en cuisson au thermoplongeur ou autres...
- . Cahier des charges des produits
- . Relations avec les fournisseurs
- Marges & coûts matière