



**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**

**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 élémentaires d'hygiène au processus  
2ème jour finalisation des recettes et dégustation de celles-ci et échange.

**Daté du**  
**02/01/2022**

**CUISSON SOUS VIDE A BASSE  
TEMPERATURE ET HAUTE  
Résultant d'une optimisation  
nutritionnel et conservation des  
propriétés Antioxydante des produits  
de par le procès by JMT**

*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 par le sous vide.
- Appliquer les cuissons appropriées,
- Maîtriser les diagrammes de températures et fabrications
- Utiliser les emballages appropriés,
- Implanter un laboratoire de cuisson / Equipements et accessoires
- Maîtriser l'étiquetage et la nomenclature d'usage au sous vide

## **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 : à juste cuisson en fonction des pièces
  - Canard : Bourguignon & confit
  - Viande rouge : bœuf
  - Poisson : à juste température
  - Foie gras: mi – cuit & confit
  - Jus de fruits, sirop de plantes culinaire & jus et sauces.
- Etablir un tableau de temps de cuisson juste par produit et calibre

### **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 le sous vide

### **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