

Modalités disponibles

Presentiel

- Attestation de fin de formation.

Durée de la formation

Durée de la formation : 14 heures.

Financement

Tarif de la formation : 336,00 € HT soit 403,20 € TTC

Public

- Tout professionnel du métier de cuisinier.
- Accessibilité à tout pour tous.

Satisfaction

Taux de satisfaction global : 90%

Prérequis

- Connaissances des techniques et théories culinaires.
- Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.

Formateur

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

Méthodologie et moyens pédagogiques

Méthode active et participative sur plateau technique.
Apports théoriques illustrés
Supports visuels et fiches outils

Objectifs

- Réaliser des cuissons en basse température (viandes, poissons, fruits, légumes et féculents).
- Réaliser et maîtriser les techniques de cuissons sous vide à juste température.
- Réaliser des cuissons vapeurs et mixtes.

Suivi et évaluation

- Evaluation diagnostique : positionnement en début de formation
- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques. QCM

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.
Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes

I Contenu

I. Les implantations

- Généralités
- Les différents types de restauration
- Les différents types de production
- Les locaux et zonages
- Adéquation équipements/concept

II. Le sous vide

- Qu'est-ce que le vide ?
- Les effets du vide
- Sous vide et restauration
- Procédé d'extraction de l'eau dans les aliments – les moyens
- Applications pratiques : fiches techniques de fabrication d'un produit sous vide

III. Les techniques évolutives

- Cuissons
- La cuisson à juste température
- Refroidissement
- Cellules de refroidissement mécaniques
- Cellules de refroidissement cryogéniques
- Refroidissement par immersion
- Plan de travail à température contrôlée

IV. Cuissons vapeur et mixtes

- Remise en température.
- Vapeur
- Micro-ondes.
- Bain-marie.
- Mise en application des règles d'hygiène spécifiques au sous vide.

Délai d'accès de 16 à 30 jours selon le financement demandé.

Contactez le service formation continue pour obtenir un devis ou toute assistance technique lors de formation à distance.
Informations complémentaires disponibles sur notre site Internet : www.cfahconseil.com

H&C Conseil 6 Place de Regensburg 63000 CLERMONT-FERRAND
Tel : 0473932592 - Siret 42924994900075

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 83 63 03371 63 auprès de la Préfecture Auvergne-Rhône-Alpes