LA CONSERVATION SOUS-VIDE EN CUISINE

Modalités disponibles
Presentiel

Durée de la formation
Durée de la formation : 7 heures.

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

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
Permettre aux apprenants, à l'issue de la formation, de maîtriser les différentes techniques de la cuisine sous vide.
Appliquer ces connaissances dans ses pratiques au quotidien.

Suivi et évaluation
- Evaluation diagnostique : positionnement en début de formation
- Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques. QCM
- Attestation de fin de formation.

Financement
Tarif de la formation : à partir de 900,00 € HT soit 1 080,00 € TTC

Satisfaction
Taux de satisfaction global : Non calculé

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.cfahcconseil.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

- ## Contenu

I. Les implantations
- Généralités
- Les différents types de restauration
- Les différents types de production
- Les locaux et zonages
- les cellules de refroidissement

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 : Les règles de conservation d'un produit sous vide