

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

La cuisine sous vide : de la conception à la mise en service

<p>Objectifs : Connaître la maîtrise sanitaire et les spécificités des techniques de cuisine sous vide. Bien pratiquer la cuisine sous vide.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente</p> <p>Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration</p>
<p>✦ Maîtrise sanitaire et spécificités des techniques sous vide</p> <p>1) Les Micro organismes</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Evaluation du niveau des stagiaires par questionnaire ✦ Les grandes familles de germes ✦ Forme végétative et sporulation ✦ Les conditions de destruction thermique des formes végétatives ✦ Influence de la mise sous vide sur la flore microbienne ✦ Les modifications des procédures HACCP et l'utilisation de la mise sous vide ✦ Le suivi des fabrications et l'étiquetage ✦ La cuisson basse température <p>2) La Pasteurisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Définition ✦ Méthodologie de cuisson et de refroidissement ✦ Calcul de destruction théorique des germes ✦ L'augmentation de la durée de vie des produits ✦ Comment la prévoir ? ✦ Méthodologie de dépôt de dossier <p>3) La loi et les techniques Sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Les matériels ✦ Les matériels de cuisson ✦ Les matériels de refroidissement ✦ Les matériels de tirage au vide ✦ Les matériels de conditionnement <p>✦ Maîtrise de la pratique</p> <p>4) Le Conditionnement sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Cuisson traditionnelle 80% mise sous vide des produits fin de cuisson ✦ Prise des rendements avant et après cuisson (Bœuf Bourguignon / Rôti de dinde dans le filet/ Pommes de terre à l'anglaise) ✦ Réalisation des fiches méthodologiques de fabrication et de régénération avec couple Cuisson temps/température <p>5) La Cuisson sous vide</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Cuisson sous vide de produits bien cuits, mis en cuisson crus ou après blanchiment ou rissolage ✦ Prise des rendements avant et après cuisson (Bœuf Bourguignon / Rôti de dinde dans le filet /Médaille de saumon/Dos de cabillaud) ✦ Réalisation des fiches méthodologiques de fabrication et de régénération avec couple Cuisson temps/température <p>6) La Cuisson sous vide basse température</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Cuisson sous vide des produits saignants. Prise des rendements avant et après cuisson (Rôti de bœuf dans la tente de tranche ou le rond de gîte, Magret de canard, Pavé de rumsteck, Foie gras) ✦ Réalisation des fiches méthodologiques de fabrication et de régénération avec couple Cuisson temps/température 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application. Réalisation de recette sous vide. Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>4 jours</p> <hr/> <p>1 990 €</p> <hr/> <p>Réf : HR053</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
 Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com