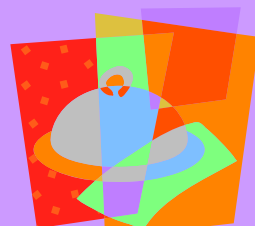


**HYGIENE ET SECURITE**

**Organiser une cuisine sous vide**

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Objectifs :</b> La cuisine sous vide prend enfin une place entière dans nos cuisines professionnelles. Que ces dernières soient industrielles ou artisanales, le sous vide devient maintenant un élément clé de la gestion du temps de travail pour nombre de nos collègues. Son arrivée, l'organisation qui en découle sont et demeurent donc les moments délicats, ceux où il faut appréhender cette nouvelle technique avec tous ses tenants et aboutissants pour arriver à travailler efficacement avec cette technique. L'intégration du projet dans une norme HACCP, la mise en place du poste, les gestes à ne pas faire ainsi que la conservation des marchandises mises sous vide et les marchandises cuites sous vide sur place seront aussi abordés. A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de représenter et d'organiser une cuisine sous-vide, de mettre en place la fonctionnalité de cet espace au sein d'un espace cuisine.</p>  | <p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Chefs de cuisine et sous chefs de cuisine, gérants d'entreprise</p> <p><b>Pré requis :</b> Aucun.</p>  |
| <p><b>PROGRAMME</b></p>  | <p><b>PEDAGOGIE</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✚ <b>Histoire du sous vide en cuisine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ De Pascal à nos jours en passant par la cuisine de nos grands-mères, les modes de conservations antérieurs au sous vide, les avantages de cette dernière technique</li> </ul> </li> <li>✚ <b>Définition de la cuisine sous vide et de ses différents aspects</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Définition de la cuisine sous vide et aperçu des 3 différents aspects pouvant regrouper cette technique</li> </ul> </li> <li>✚ <b>L'intérêt organoleptique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Pourquoi cette technique révèle un intérêt organoleptique évident ?</li> </ul> </li> <li>✚ <b>L'intérêt nutritionnel</b></li> <li>✚ <b>Le rendement en cuisson</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Les cuissons et leurs températures limites, tableau de travail de la cuisson sous vide</li> </ul> </li> <li>✚ <b>L'intérêt organisationnel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Le matériel, tableau de travail du conditionnement des produits mis sous vide</li> </ul> </li> <li>✚ <b>Ce que le sous vide peut faire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Les bons gestes à acquérir par l'assimilation de la technique</li> </ul> </li> <li>✚ <b>Ce que le sous vide ne peut pas faire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Les gestes à éviter par l'assimilation de la technique</li> </ul> </li> <li>✚ <b>Le plan de progression du sous vide dans une entreprise</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Réalisation de tableaux synthétiques</li> </ul> </li> <li>✚ <b>La législation de la cuisine sous vide pour la restauration à caractère social, la restauration classique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ L'arrêté du 29 septembre 1997, note de service du 5 octobre 1984, note de service du 31 mai 1988, la lettre de la DSV autorisant les 21 jours de DLC</li> </ul> </li> <li>✚ <b>Réflexions sur des recettes pouvant être effectuées sous vide</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mise au point de la fiche technique spécifique, élaboration de recettes.</li> </ul> </li> </ul> | <p><b>Le Formateur</b></p> <p>Professionnel de l'hôtellerie/restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></p>  <p>L'apprentissage des stagiaires se fera par le biais de résolutions de cas pratiques en concordance avec leur environnement direct.</p> <p>Etudes de cas. Remise de documents.</p> <p><b><u>Intra entreprise France entière et International.</u></b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p><b>3 jours</b></p> <p><b>1 450 €</b></p> <p>Réf : HR125</p> |

**Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France**