CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Cuisson basse température

Objectifs : La formation a pour objet la découverte de la cuisine à basse température : la méthodologie, les avantages, les bénéfices économiques, la qualité organoleptique, les spécificités en matière de maîtrise sanitaire.

PROGRAMME

CUISSON BASSE TEMPERATURE

- **Découverte de la cuisine à basse température**
  - Définition de la cuisine à basse température
  - Définition de la technique
  - La juste température
- **Les avantages de la cuisson à basse température**
  - Qualité organoleptique
  - Les bénéfices économiques
  - La cuisson sous-vide en emballage souple
  - La cuisson de nuit
- **Les cuissons**
  - Un très bon outil de travail préventif
  - Cuisson des viandes : les températures
  - Cuisson des légumes : les températures
  - Cuisson des poissons : les températures
- **Mise en place de la technique**
  - Pré cuisson, marquage
  - Cuisson « haute-basse »
  - Cuisson « basse-basse »
  - Réfrigération
- **Qualité des produits cuits à juste température**
  - La salubrité des produits
  - La durée de vie des produits
- **Les effets sur les produits**
  - Jutosité et tendreté
  - Cellulose, pectines, vitamines et oligo-éléments des légumes verts
  - Amidon des féculents
  - Saveurs intactes, textures parfaites et homogènes
- **Le matériel**
  - Les différents outils et le matériel cuisson basse température

MAITRISE SANITAIRE : SPECIFICITES DE LA CUISSON BASSE TEMPERATURE

- **Analyse des risques par la méthode H.A.C.C.P.**
  - Directives, règlements et normes
  - Méthode des 5 M
  - Procédures d'hygiène
  - Le personnel
- **Les micro-organismes**
  - Les grandes familles de germes
  - Forme végétative et sporulation
  - Les conditions de destruction thermique des formes végétatives
  - Les spécificités de la cuisson basse température

Personnes concernées :

Personnel de cuisine.

Pré requis : Aucun

PEDAGOGIE

Le Formateur

Professionnel de la Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques.

Spécialiste de la cuisson basse température.

Moyens et pédagogie

Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.
Apports théoriques et applications pratiques sous forme d'ateliers en situation de travail.
Cuissons sur des produits frais (viandes, poissons, légumes). Remise d'un support aide-mémoire au participant.

Intra entreprise France entière et International.

Tarif Inter Entreprises à Paris, Lyon, Lille, Lisieux par personne

2 jours

1 050 €

Réf : HR143