

LA CUISINE SOUS-VIDE EN RESTAURANT – NIVEAU 1



OBJECTIFS

- Appréhender les bases de la cuisine sous-vide
- Maîtriser les règles de conservation
- Savoir réaliser des cuissons simples et cuissons de nuit
- Savoir l'adapter à sa carte et à sa clientèle

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Connaître les différents matériels adaptés à ce type de cuisson
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Créations de recettes simples salés et sucrées
- Rappel des règles d'hygiène
- Tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Techniques de dressage

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Dégustation des productions avec votre équipe
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Livret de fiches techniques remis aux stagiaires

PUBLIC CONCERNE

- Personnel de cuisine et de pâtisserie

PRE-REQUIS

- Personnel de cuisine ayant les notions ou connaissances de base

DUREE

- 3 jours de formation (de 7 à 21 heures)

TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 600,00 € HT par jour de formation en centre de formation

LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu :

Date(s) : Du/...../..... Au/...../..... ou