

# LA CUISSON SOUS-VIDE EN RESTAURANT – NIVEAU 2



## OBJECTIFS

- Développer ses connaissances et pratiques sur la cuisine sous-vide
- Étudier les barèmes de cuisson
- Comprendre la nécessité de la cuisson, de l'appertisation, pasteurisation et stérilisation
- Optimisation des rendements grâce au sous-vide

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Organisation et lecture de fiches techniques
- Réalisation de recettes créatives
- Analyse sensorielle autour des réalisations
- Maîtrise des cuissons de nuit et pasteurisation
- 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

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

## TARIFS

- 1000,00 € HT par jour de formation en entreprise
- 700,00 € HT par jour de formation et par stagiaire dans nos locaux

## LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu : .....

.....

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