

CUISINE SOUS VIDE

Perfectionnement



PARTICIPANTS :

Ensemble du personnel de cuisine

ORGANISATION :

Durée : 14 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur expert en sécurité alimentaire et réglementation liée au « sous vide » +
Chef de cuisine en activité, diplômé de la profession et spécialisé dans le « sous vide »

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin – CS 31996 –

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne Cedex

tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Approfondir les techniques de conditionnement et de cuisson des préparations « sous vide ».
- Anticiper les productions de plats complexes.
- Construire des plannings de production.
- Gérer les durées de vie de chaque plat.

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Théorie et pratique.

Dégustation et analyse de la production.

PRE-REQUIS

Avoir suivi le niveau 1 : « Cuisine sous vide ».

Ou :

- Connaître les différents moyens de cuissons sous vide et savoir s'en servir (bain d'eau thermostaté, thermoplongeur, four mixte).
- Connaître les différentes manières de mettre sous vide et les pratiquer (sous vide par défaut, sous vide partiel, etc...)
- Connaître les différents types de procédures sous vide et les pratiquer (conservation, Flash pasteurisation, cuisson sous vide, sous vide par défaut)
- Avoir mis en pratique depuis 12 mois minimum des cuissons sous vide de légumes, viandes et poissons.
- Connaître la législation et notamment la manière d'étiqueter
- Connaître la manière de déterminer la DLC
- Posséder déjà des analyses microbiologiques à DLC sur des préparations sous vide.

CONTENU DU PROGRAMME

RÈGLEMENTATION SPÉCIFIQUE.

- Recueil des difficultés de mises en œuvre.
- Étiquetage.
- Durée de conservation des produits.
- Enregistrements et contrôles.

LES OPÉRATIONS DU PROCÉDÉ CUISSON SOUS VIDE.

- La thermo-bactériologie (les valeurs pasteurisatrices).
- Incidences de la température sur le produit.
- Les techniques de fabrication.
- Organisation du poste et précautions.

QUALITÉ DES PRODUITS.

- Cahier des charges par famille de produit.
- Avantages et contraintes de la cuisson sous vide.
- Organisation concrète des productions sous vide avec planning type.

RÉALISATIONS.

- Plats cuisinés.
- Pasteurisation.
- Montage technique de viandes et légumes.
- Travail sur des produits délicats.