

## 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 »

## ELIGIBILITE :

FAFIH

## 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 66

campus@formation-lac.com

## OBJECTIFS

**Nature de l'action :** Acquisition de compétences.

- Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson des produits "sous vide" afin d'optimiser son organisation de travail.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et être en conformité avec les services de contrôle.

## MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Théorie et pratique.

Dégustation et analyse de la production.

## PRE-REQUIS

Connaître les techniques culinaires de base.

## CONTENU DU PROGRAMME

### RÈGLEMENTATION SPÉCIFIQUE

- La définition.
- La conservation.
- La cuisson.
- Qualification de la technique « sous vide ».

### SYNOPTIQUE DE LA CUISSON "SOUS VIDE"

### LES AVANTAGES

- Gastronomie et qualité.
- Hygiène et fraîcheur.
- Avantages économiques.
- Souplesse d'exploitation.
- Simplicité et facilité de mise en œuvre.

### LES EXIGENCES

- Hygiène et législation.
- Qualité et rigueur.
- Contexte industriel.

### LA TECHNIQUE DE LA CUISSON

- Le matériel.
- La réalisation (poisson, viande, légumes, fruits, cuisson courte et longue).
- Les matériaux de conditionnement.

### FICHES TECHNIQUES, RECETTES, FICHES PAR FAMILLE DE PRODUIT

### ÉTIQUETAGE ET ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

### DÉGUSTATION ET ANALYSE DE LA PRODUCTION