

LES FONDAMENTAUX DE LA CUISSON SOUS VIDE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

Campus de Dijon
Cité Internationale de la
Gastronomie et du vin
12 parvis de l'Unesco
21231 Dijon

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

3 jours – 21 heures

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation
de cuisine professionnelle
: les fondamentaux de la
cuisine professionnelle du
catalogue FERRANDI ou
équivalent

PUBLIC VISÉ

Titulaire d'un CAP Cuisine
-
Professionnel(le)s de la
restauration maîtrisant
les techniques
culinaires

DATES

Campus de Paris
• Session du 26 au 28 mars 2024

Campus de Dijon
• Session du 22 au 23 avril 2024

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de
l'inscription.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson sous vide afin d'augmenter la durée de conservation tout en préservant la qualité gustative des produits.
- Connaître les risques sanitaires et la réglementation spécifique liés à la cuisson sous vide.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les techniques de préparation et de conditionnement spécifiques à la cuisson sous vide.

Une mise en pratique avec réalisations culinaires salées et sucrées.

Les différentes techniques de cuisson et leurs usages : cuisson longue, cuisson courte.

Les apports qualitatifs des produits cuits sous vide et leur durée de conservation.

Analyse de la qualité gustative des productions.

Présentation des risques sanitaires, de la réglementation et de l'application de la méthode HACCP.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires en Formation Continue en 2022/2023
(Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1260 euros

CONTACT CAMPUS DIJON

Stevy ANTOINE
Responsable des programmes
07 64 72 68 40
santoine@ferrandi-paris.fr

CONTACT CAMPUS PARIS

Florence Estager-Laurent
Chargée de clientèle
01 49 54 17 52
florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 20/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE