Techniques de cuisson

Maîtriser la cuisson sous vide et basse température

Programme

La cuisson basse température : (8 heures)

- La technique sous vide
- Les matériels (cuisson, réfrigération, tirage du vide, conditionnement)
- Les fiches techniques et les fiches méthodologiques de fabrication
- La cuisson des produits “bien cuits” , mise en cuisson crus ou après blanchiment ou rissolage
- La cuisson des plats “cuisinés”, la cuisson de nuit
- Les cuissons basse température
- Définitions et historique
- L’importance du contrôle thermique à cœur
- L’influence de la cuisson basse température sur la qualité organoleptique et sur le rendement
- Les barèmes de cuisson en fonction des produits
- Les cuissons en atmosphère sèche, avantages et limites

La cuisson vapeur et mixte vapeur: (8 heures)

- Le matériel de cuisson
- L’influence de la cuisson vapeur sur la valeur nutritionnelle des produits
- Les spécificités du changement des plaques de cuisson en cuisson vapeur
- Travaux pratiques d’élaboration de recette en cuisine d’assemblage
- Cuisine de composition :intérêt, avantages, écueils
- Organisation en cuisine et gestion du temps avec les nouvelles techniques

Les nouvelles techniques de cuisson et l’hygiène : (5 heures)

- Produits dans les différentes gammes
- Les micro-organismes
- L’influence déjà mise sous vide sur la flore microbienne
- Les modifications des procédures HACCP et l’utilisation de la mise sous vide
- Le suivi des fabrications et l’étiquetage

CHIRON
CONSEILS ET FORMATIONS

Objectifs professionnels

Permettre à l’apprenant de maîtriser les cuissons “sous vide” et “basse température” et connaître leur intérêt.

INTER	INTRA
Mini 6	Mini 2

Objectifs pédagogiques

- Réaliser des cuissons en basse température (viandes, poissons, fruits, légumes et féculents)
- Réaliser et maîtriser les techniques de cuissons sous vide à juste température
- Réaliser des cuissons vapeurs et mixtes.

AKTO
L’humain au cœur des services