

Objectifs :

- Réaliser des cuissons en basse température (viandes, poissons, fruits, légumes et

PROGRAMME

La cuisson basse température

- Présentation de la cuisson basse température
- Présentation du matériel utilisé
- Présentations des matériels pour la cuisine basse température

Travaux pratiques

- Préparation et cuisson des poissons, légumes, fruits, féculents et viandes
- Pour chaque famille de produits, plusieurs procédés de cuisson sont utilisés
- Les manipulations sont commentées en insistant sur chaque détail technique
- Comprendre les phénomènes de conservation et de cuisson

La cuisine sous vide

- Présentation de la cuisson sous vide
- Présentation du matériel utilisé pour la cuisson sous vide
- Caractéristiques des sacs et sachets utilisés pour la cuisine et des températures de cuisson

Moyens à mettre en œuvre, réussir en sous vide

- Les 10 commandements de la cuisine sous vide
- Les 10 moyens pour lutter contre les microbes

Travaux pratiques (réalisation d'un menu en cuisson sous-vide)

- Préparation et cuisson sous vide des poissons, légumes et viandes
 - Pour chaque famille de produits, plusieurs procédés de cuisson sont utilisés
 - Les manipulations sont commentées en insistant sur chaque détail technique
 - Les stagiaires programment la machine sous vide à tour de rôle Physiques et chimie des aliments
 - Pour mieux comprendre les phénomènes de conservation et de cuisson
- La cuisson vapeur et mixte vapeur
- Choisir le bon matériel de cuisson

LIEU :

Présentiel

CALENDRIER :

14 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale : TOULOUSE

281 Route d'Espagne

31100 TOULOUSE

catalyse@catalyse.fr

secretariat@catalyse.fr

Succursale : SEMEAC

Chemin Saint Frai

65600 SEMEAC

patriciaartigues@catalyse.fr

secretariatpau@catalyse.fr

Succursale : PAU

Avenue de Lattre de Tassigny

64000 PAU

secretariatpau@catalyse.fr