



CUISSON SOUS VIDE BASSE TEMPERATURE

1 jour - 7 heures

v17082020



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre le processus de cuisson et les valeurs pasteurisatrices
- Acquérir les maîtrises culinaires pour la confection de plats cuits en basse température et sous-vide.

PROGRAMME

Intervention théorique sur la cuisson sous vide

- le processus de cuisson sous-vide
- les effets de la chaleur sur les viandes
- la cuisson à juste température
- la valeur pasteurisatrice
- les DLC,
- les équipements à utiliser
- les avantages de ce mode de cuisson pour votre mise en place

Partie pratique : confection de 4 recettes salées et 2 recettes sucrées

- Légumes glacés
- Pavé de cabillaud combawa
- Magret de canard sauce hoisin
- Echine de porc au thym
- Ananas au sirop de réglisse
- Crème anglaise

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation à la technologie culinaire et aux sciences appliquées.
- Mise en situation dans un laboratoire culinaire
- Mise en application de recettes techniques
- Fiches techniques

FORMATEUR

Very Foody, atelier gourmand

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Travaux évalués de façon individuelle et collective pour un échange de pratiques et favoriser la créativité de chacun
- Attestation de formation remise au terme de la formation

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

[Consulter nos conditions générales de vente](#)

LES +

- Exercices pratiques en lien direct avec votre activité artisanale
- Échanges avec les autres artisans stagiaires
- Programme de formation adapté pour être au plus proche de vos demandes et de l'actualité culinaire

PUBLIC

- Chef(fe) d'entreprise, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi
- 12 personnes
- Être titulaire d'un diplôme en alimentation (restauration, traiteur...)

PRÉREQUIS

Formation destinée aux professionnels de l'alimentation (restaurateurs, traiteurs, etc.),

LIEU *VERY FOODY*, 28 chemin de Montray
69110 STE FOY LES LYON

DATES / HORAIRES

[Voir notre site internet](#)

TARIF [Voir notre site internet](#)

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

CONTACT

CMA du Rhône
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon

Murielle NOTTURNO
04.72.43.43.54
formations@cma-lyon.fr

N° SIRET : 18692001300080
N° déclaration O.F : 8269P002569
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat"

