

Intervenant : Expert en restauration  
Sanction : Attestation de fin de formation

Nombre minimum de stagiaires = 5

**Lieux :**  
Brive la Gaillarde.

**Dates :**  
Nous consulter.

**Tarifs : 850 €\***

Les deux jours, déjeuners compris.  
\* Tarifs net de taxes par personne,  
TVA non applicable art 264-4-4 du CGI

**Durée :**  
2 Jours de 7h00.

**Qui est concerné?**

Restauration traditionnelle, d'entreprise, traiteur,  
laboratoire culinaire, vente à emporter.

**Les stagiaires : 5<sup>mini</sup>10<sup>maxi</sup>.**

Chef de cuisine,  
responsable de production, cuisiniers.

## Programme de formation :

**Réf.: IE1**  
Inter-entreprises

### → 1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

### → 2 / LES EFFETS DE LA CHALEUR SUR LES ALIMENTS ET LA NUTRITION.

La structure du muscle et les conséquences sur sa cuisson. / La structure des légumes et les conséquences sur leur cuisson. / Transformation physico-chimique des aliments. / Du couple temps température à la juste cuisson.

### → 3 / LA TECHNIQUE DU SOUS VIDE.

La cuisson des viandes, des légumes et des fruits sous vide. / Cuisson sous vide et maîtrise sanitaire. / Les types de matériels et de poches. / Comment s'équiper à moindre coûts?

### → 4 / LA MAÎTRISE SANITAIRE DES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDE.

Contaminations des aliments et développement des bactéries. / La destruction des germes par la chaleur. / Calculer leurs valeurs pasteurisatrices (Vp). / Quel VP minimum? / Prolonger les DLC, les règles. / L'analyse des risques des cuissons sous vide.

### → 5 / SESSION DE PRISE EN MAIN DES TECHNIQUES CULINAIRES AU TRAVERS DE MISE EN ŒUVRE DE RECETTES (50% DU TEMPS TOTAL DE LA FORMATION).

Les cuissons de nuit sous vide ou non. / Cuisson à juste température de jour. / La cuisson des légumes et fruits sous vide. / Valoriser les muscles de 2ème et 3ème catégories. / Cuisson de nuit des légumineuses et céréales, cuisson en bocaux verre sous vide / Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les recettes. / Application du système de traçabilité.

### → 6 / VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

## Axes principaux :

✓ Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie.

✓ Augmenter les DLC sans conservateurs.

✓ Paramétrer des cuissons de nuit.

✓ Calculer les valeurs pasteurisatrices des cuissons.

### Objectifs pédagogiques :

✓ Préparer des recettes à juste T°, en cuisson de nuit et sous vide.

✓ Préparer des recettes viandes, légumes, légumineuses céréales, fruits.

✓ Identifier les risques à maîtriser.

**Économies**  
**Qualité**  
**Efficience des organisations**

### Les prérequis :

Connaissances des bases classiques de la cuisine.

### Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique en cuisine avec de nombreuses recettes.

Formateur : Ingénieur en restauration.