

Température et Cuisson

Formation à la cuisson juste et basse température

Le + Groupe ACN :

Attestations de formation
livrets de cours
dématérialisés.

Prérequis :

Maîtrise des cuissons
traditionnelles

Durée :

21 heures soit 3 journées

Public :

Chef de cuisine et cuisinier
en restauration
commerciale et collective.

Lieu :

En intra dans votre
établissement.

Participants :

1 collaborateur minimum.
10 collaborateurs maximum
par groupe.

Objectifs :

- Maîtriser les techniques de cuisson pour les poissons et les viandes à basse température.
- Appréhender et maîtriser ce mode de cuisson avantageux dans le respect des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Programme :

- Rappels sur les températures de cuisson.
- L'importance de la juste température de la cuisson sélectionnée.
- L'incidence de la température sur certains produits.
- Les effets de la chaleur sur les produits.
- Les incidences de l'application d'un juste couple temps-température sur les viandes (couleur, tendreté, goût).
- Le principe de la cuisson à juste ou basse température.
- La cuisson sou vide à juste température.
- La cuisson basse température programmée durant la nuit.
- Barème de cuisson couple temps-température.
- Les données économiques.
- Synthèse de la formation suite à la pratique et à la dégustation.

Modalités pédagogiques et évaluations :

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Dégustation et analyse des productions.

Analyse critique.

Liste du matériel pédagogique :

- Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante .

