

# FORMATION TEMPERATURE ET CUISSON



RÉFÉRENCE: HAC013

## FORMATION À LA CUISSON JUSTE ET BASSE TEMPÉRATURE

### LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

### PRÉREQUIS

Maîtrise des cuissons traditionnelles.

### PUBLIC

Chef de cuisine et cuisinier en restauration commerciale et collective.

### LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

21 heures -  
3 journées

### ✓ 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.

#### **Liste du matériel pédagogique :**

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audité par  
BUREAU VERITAS  
Certification



Qualiopi  
processus certifié