



LA CUISSON A JUSTE TEMPERATURE



Public

Equipe de cuisine, responsable et gérants en restauration, chef de cuisine, cuisiniers, personnel de production



Pré-requis

Aucun



Modalités

Présentiel



Durée

2 jours - 14 heures

DATES & LIEUX



A définir dans vos locaux

INTERVENANTS



Adrien MELENDEZ

Formateur en production culinaire,
expériences professionnelles en hôtellerie
restauration

VALIDATION



Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

TARIFS



Nous consulter

PROGRAMME

MODULE 1

- Découverte de la cuisine basse température
- Présentation théorique et définition
- Définition technique de la juste température
- Avantages et apports de cette technique
- Le matériel à utiliser
- Aspect sanitaire et réglementaire de la technique
- Qualité organoleptique
- Les bénéfices économiques

MODULE 2

- Mise en situation de la technique
- Application culinaire
- Conservation et durée de vie des produits
- Effets de cette cuisson sur les produits jutosité, tendreté

MODULE 3

- Fiche technique de production
- Logigramme de fabrication et analyse des risques (HACCP)
- Comparatif organoleptique
- Application sur :
 - Légumes
 - Poissons
 - Viande

RÉSULTATS ATTENDUS

- Cette formation-action fixe comme objectif de former de façon pratique les cuisiniers à la cuisson à juste température, afin d'améliorer les qualités organoleptiques des préparations et d'optimiser le temps disponible et les coûts

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- De maîtriser la cuisson basse température avec ou sans conditionnement
- De mettre en lumière l'intérêt d'une telle technique dans les usages professionnels, ainsi que des modalités liées à son utilisation
- De comprendre les phénomènes biochimiques et microbiologiques
- D'adapter les températures de cuisson en fonction de la nature des matières premières
- D'optimiser les cuissons dites "de nuit" afin d'augmenter le temps disponible sur une journée de production

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports de connaissances, d'échanges d'expériences et de discussions. Mise en pratique en cuisine. Document pédagogique remis à chaque participant

ACCESSIBILITÉ



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap