



Cuisson longue (basse température) et utilisation de fours mixtes... avec plateforme technique

Quels sont les avantages de la cuisson longue ?

Quelles seront les écueils à éviter, les cotés positifs et enfin les moyens nécessaires ?

DUREE

2 jours

PUBLIC

Cuisiniers

PRÉ-REQUIS

Formation ou expérience
en cuisine

EVALUATION

Auto-évaluation de
positionnement par entretien
ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de
la formation par questionnaire
amenant à une réflexion sur
un plan d'actions.


PEDAGOGIE

Méthode active et démonstrative :
Mixant pratique et théorie

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation,
CQFD sélectionne
un pédagogue possédant
une expérience significative,
une maîtrise opérationnelle
et un profil particulier :
sophrologue, psychologue,
neuropsychologue, ergonome,
ergothérapeute,
senior manager,
chef de cuisine, gouvernante,
journaliste, animateur,
ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
cliquez ici pour consulter
sur notre site internet
le calendrier et les tarifs. 



Intra-muros en France entière
2.300€ pour un groupe
≤ 2 stagiaires puis +50€
par stagiaire supplémentaire
+ frais de déplacement
selon lieu

Vidéo de présentation



OBJECTIFS

A l'issue les stagiaires seront capables de

-  comprendre l'intérêt de la cuisson longue
-  mettre en place quelques recettes spécifiques à cette technologie

PROGRAMME

La cuisson à juste température

Permettre l'obtention de mets plus tendres et plus juteux
Définition du concept et de ses avantages en terme d'organisation aussi

Les aliments pouvant être traités avec ce mode de cuisson

Améliorer et maîtriser les cuissons des viandes, volailles et poissons, légumes et desserts.
Qualités organoleptiques
Connaissance des produits

Aspects sanitaires et réglementaires

Hygiène alimentaire : couple temps/températures
Mise en place du cadre juridique applicable (enregistrements...)
Valeur pasteurisatrice et conservation des produits

Les matériels nécessaires à la cuisson lente

Les caractéristiques
Adapter les températures de cuisson en fonction de la nature des produits
Organiser les cuissons « de nuit »

Etude des fiches techniques pour la journée du lendemain

Faites votre recette, votre fiche technique vous-même.
La fiche technique, les règles. Les conversions.

Mise en place et réalisation des recettes sur la plateforme technique

Mise en place des recettes élaborées
Détermination des points de cuisson
Analyse sensorielle des tests et expérimentations

Créativité en cuisine

Innover comment ?

