



# 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

**PEDAGOGIE**

Méthode active et démonstrative :  
Mixant pratique et théorie

**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.

**SANCTION DE LA FORMATION**

Une attestation de formation  
sera envoyée post formation.

**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, ergonomiste,  
ergothérapeute,  
senior manager,  
chef de cuisine, gouvernante,  
journaliste, animateur,  
ex-policier, etc...

**TARIFS**

Inter-entreprises à Paris,  
Intra-muros en France entière :  
Les tarifs sont disponibles  
en bas de la page internet  
du dit programme  
[www.cqfd-formation.fr](http://www.cqfd-formation.fr)

**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 ?

