organiser une cuisine sous vide

La cuisine sous vide prend enfin une place entière dans nos cuisines professionnelles.

Que ces dernières soient industrielles ou artisanales, le sous vide devient maintenant un élément clé de la gestion du temps de travail pour nombre de nos collègues. Son arrivée et l'organisation qui en découle sont et demeurent donc des moments délicats où il faut appréhender cette nouvelle technologie avec tous ses tenants et aboutissants pour arriver à travailler efficacement avec cette technique.

L'intégration du projet dans une norme HACCP, la mise en place du poste, les gestes à ne pas faire ainsi que la conservation des marchandises mises sous vide et celles cuites sous vide sur place seront aussi abordés.

OBJECTIFS

A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de
- représenter et d'organiser une cuisine sous-vide
- mettre en place la fonctionnalité de cet espace au sein d'un espace cuisine

PROGRAMME

Histoire du sous-vide en cuisine
De Pascal à nos jours en passant par la cuisine de nos grands-mères
Les modes de conservations antérieurs au sous-vide
Les avantages de cette dernière technique

Définition de la cuisine sous vide et de ses différents aspects
Définition de la cuisine sous vide
Aperçu des 3 différents aspects pouvant regrouper cette technique

L'intérêt organoleptique
Pourquoi cette technique révèle un intérêt organoleptique évident ?

L'intérêt nutritionnel

Le rendement en cuisson
Les cuissons et leurs températures limites
Tableau de travail de la cuisson sous vide

L'intérêt organisationnel
Matériel
Tableau de travail du conditionnement sous vide

Ce que le sous-vide peut faire
Les bons gestes à acquérir par l'assimilation de la technique

Ce que le sous-vide ne peut pas faire
Les gestes à éviter par l'assimilation de la technique

Le plan de progression du sous-vide dans une entreprise
Réalisation de tableaux synthétiques

La législation de la cuisine sous vide
Restauration à caractère social
Restauration classique

Réflexions sur des recettes pouvant être effectuées sous vide
Mise au point de la fiche technique spécifique
Elaboration de recettes

DUREE

2 jours

PUBLIC

Chefs de cuisine,
Sous-chefs,
Gérants…

Pré REQUIS

Aucun

PEDAGOGIE

Méthodes : active, expositive
et démonstrative.

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, ergonome,
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

Vidéo de présentation

Conseils, Qualité et Formations Didactiques ©