



LA CUISSON SOUS VIDE

PROGRAMME DE FORMATION

DOMAINE

- ◇ Rome : G1602
- ◇ Format code : 42791
- ◇ Réf IFREC : IFR22

LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de représenter et organiser une cuisine sous-vide, et mettre en place la fonctionnalité de cet espace au sein d'un espace cuisine.

DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ◇ 2 jours
- ◇ Présentiel ou Distanciel
- ◇ 12 participants maximum

PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ◇ Chef de cuisine et sous chefs de cuisine
- ◇ Gérant
- ◇ Aucun prérequis

TARIF

- ◇ 850€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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.

RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.
Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert
20 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.
43 ans d'expérience en restauration.

- ◇ 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

MODALITES DE LA FORMATION

ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.
Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

LIEU DE FORMATION

En intra entreprise
Selon les modules, la formation peut se dérouler sur différents plateaux techniques.

ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.
06.75.61.44.44.
contact@ifrec13.com