

TP 17 – CUISSON BASSE TEMPERATURE ET CUISSON SOUS VIDE **Comprendre et s'appropriier les techniques**

Les Cuissons Basse Température et les cuissons sous vide sont basées sur la combinaison de plusieurs techniques.

Objectifs :

- ✓ Définir et adapter les paramètres de cuisson en fonction de la composition des matières premières.
- ✓ Les couples temps/température.
- ✓ La maîtrise sanitaire des préparations.
- ✓ Élever la qualité de votre prestation en diminuant vos dépenses de matières premières.

Programme :

- **SEQUENCE 1** : Présentation théorique des nouvelles techniques de cuissons.
- **SEQUENCE 2** : La maîtrise sanitaire de vos cuissons basse température et sous-vide.
- **SEQUENCE 3** : Session de prise en main des techniques culinaires au travers de mise en œuvre de recettes.
- **SEQUENCE 4** : Impacts budgétaires des nouvelles techniques de cuisson.
- **SEQUENCE 5** : Analyse sensorielle, Dégustation.

Méthode pédagogique mobilisée :

Exposé des divers apports théoriques essentiels.

Séquence de démonstration par le chef et mise en application pratique par les participants.

Manipulation de machines/sacs et sachets pour en favoriser la maîtrise.

Interaction permanente entre le chef et les stagiaires.

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance - Evaluations en cours de formation

Public concerné :

Du chef de cuisine au commis de cuisine

Pré-requis :

Expériences et connaissances culinaires requises

Durée de la formation : 14 heures

2 jours

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

A définir

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contactez le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : Non

Finançable C.P.E. Non

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114

(Maj : V3 du 01/09/2020)



TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume
TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune
CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER
RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.
Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114 (Maj : V3 du 01/09/2020)