

CUISSON SOUS VIDE ET BASSE TEMPERATURE

DUREE
3 jours

PRE-REQUIS

Personnel de cuisine confirmé ayant les notions ou connaissances de base

OBJECTIFS

- Comprendre les principes de la cuisson
- Appréhender les règles de la cuisine sous vide
- Comprendre le couple temps/température
- Maîtriser les règles d'hygiène et de conservation
- Savoir réaliser des cuissons simples et cuissons de nuit
- Découvrir et appréhender des nouvelles recettes

CONTENU PEDAGOGIQUE

- Présentation et démonstration des matériels existants pour ces cuissons
- Organisation et lecture de fiches techniques
- Démonstration des préparations et mises sous vide
- Démonstration et réalisation des cuissons sous vide
- Mise en place des cuissons de nuit
- Restitution des produits cuits sous vide
- Mise en application pour un service de restaurant
- Dégustation organoleptique des recettes réalisées
- Techniques de dressage

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et fiches pratiques
- Réalisation individuelle à partir de la demande du stagiaire
- Travaux dirigés en équipes pour la bonne réalisation des fiches techniques
- Essais/erreurs/corrections
- Présentation des applications dédiées
- Livret de fiches techniques pour chaque stagiaire

PUBLIC CONCERNE

- Chef de partie, second et chef de cuisine

POUR PLUS D'INFORMATIONS

- Mail : contact@nantilusconseil.com / Tél :

