



Objectifs pédagogiques

- Identifier et comprendre les process, les enjeux gustatifs et organoleptiques, les intérêts économiques et organisationnels liés à ces modes de fabrication.
- Maîtriser les techniques de cuissons à juste température, de nuit et sous vide.

Personnes concernées

- Responsables de restauration, chef de cuisine, cuisiniers et traiteurs

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,
- Essais techniques et dégustations

Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

Pré requis : Les bases de la cuisine

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

Animation

- Un consultant expert dans le domaine des techniques de cuisson sous vide et basse température.

Contenus

- Les réactions chimiques et thermiques de base et transformation des propriétés des aliments
- Organisation, méthodologie et techniques des procédés
- Maîtrise sanitaire, apprendre à prolonger les DLC, calcul des VP
- Les produits et recettes appropriées
- Réalisation de nombreuses recettes en cuisine d'application
- Dégustations

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 10

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « MAITRISER LES PROCESS DES CUISSONS BASSE TEMPERATURE ET SOUS VIDE »

Coût 750,00 € HT (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tout renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.