

OPTIMISER LA QUALITE ET L'ORGANISATION DES FABRICATIONS DES TEXTURES MODIFIEES PAR LE PROCESS DE CUISSON SOUS VIDE



Objectifs pédagogiques

- Améliorer l'organisation des fabrications des textures modifiées par le process de cuisson 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

- Maîtrise des bases en cuisine

Modalités d'évaluation des acquis

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

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

Animation

Un formateur expert dans le domaine des techniques de fabrication des textures modifiées et des cuissons sous vide.

Contenus

■ Les textures modifiées

- Les différents produits à texture modifiée
- Techniques de prétraitement avant mise sous vide
- Les fabrications normales et enrichies
- Précautions en matière d'hygiène alimentaire

■ Le process de cuisson sous vide :

- Précautions en matière d'hygiène alimentaire et réglementation spécifique
- Les produits appropriés
- Le procédé de cuisson sous-vide
- Les étapes du procédé
- Mises en œuvre et dressage

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. :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Optimiser la qualité et l'organisation des fabrications des textures modifiées par le process de cuisson sous vide** »

Coût 750 € HT pour les 2 jours (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à :

Stagiaire (s) : Nom : Prénom :

NB : pour tout renseignement, 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.