



Cuisson à basse température



Proposition de valeur :

Rationalisez le travail tout en maîtrisant parfaitement la mise en valeur des produits .

Des solutions sont possibles avec de faibles investissements. Vos clients constateront une différence de qualité et vous encourageront à développer cette technique.

Ce mode opératoire de cuisson des aliments facilitera l'organisation de votre atelier de production. Les pertes à la cuisson sont réduites, le rendement est meilleur. Autres points positifs : optimiser l'utilisation de vos équipements et faciliter l'accompagnement de l'équipe .

Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'intérêt de la cuisson à basse température
- Identifier les paramètres de maîtrise sanitaire de ce type de cuisson

Programme d'accompagnement

2 modules en distanciel de 30mn

- Cuire à basse température dans quoi et comment ?
- Rappel de la réglementation sanitaire des pratiques

2 jours de 7 h de formation dans votre cuisine

- Conduite d'activités préparatoires :
 - ◆ Mesurer les avantages de la cuisson à basse température
 - ◆ Connaître les techniques de conditionnement et préparation
 - ◆ Maîtriser les risques sanitaires selon la réglementation
- Maîtriser par des mises en situations :
 - ◆ Cuissons de viandes, poissons, légumes et fruits
 - ◆ Analyse du rendu et de l'intérêt gustatif
 - ◆ Échange-débat sur les impressions

Accompagnement en distanciel de suivi

- Suivi des acquisitions
- Aide à la résolution de problématiques

Durée : 2 jours
(14 h)
+activités à distance

Public cible :
Ensemble du personnel
de cuisine

Prérequis :
Aucun

Modalité :
À distance,
en présentiel

Validation :
Attestation individuelle

Prix HT :
nous consulter