



La cuisine sous-vide

Si la technique du sous-vide reste encore mystérieuse à vos yeux, réservée à l'agro-alimentaire ou à une élite, cette formation a pour objectif, avec des mots simples, des exemples précis et des recettes adaptées, de mettre en phase cette technique avec votre matériel et une nouvelle façon de travailler. Pour cette formation très pratique, les produits mis à disposition devront être de première qualité, et le matériel fourni (machine sous vide, cellule de refroidissement rapide, four vapeur ou Roner)

HISTOIRE DU SOUS-VIDE

MATÉRIEL ET RÉGLEMENTATION

PRÉPARATIONS ET CUISSONS

APPORTS QUALITATIFS ET CONSERVATION

RISQUES SANITAIRES

RECETTES À FAIRE

OBJECTIFS

Maîtriser les bases de la technique sous-vide et faire face à ses impératifs en termes de goût, et d'hygiène alimentaire

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

Chefs de cuisine , cuisiniers

METHODES PEDAGOGIQUES

AVANT LA FORMATION : IMPLIQUER

Questionnaire pré-formation et/ou recueil des besoins pour préciser les attentes individuelles

PENDANT LA FORMATION : APPLIQUER

Méthodes actives et participatives
Mises en pratique (70%), échanges (20%) et apports théoriques (10%)
Elaboration de son plan d'actions personnalisé

APRES LA FORMATION : ACCOMPAGNER

Rappels de contenu envoyés par mail
Suivi post-formation

RESSOURCES PEDAGOGIQUES

Support de cours, exercices

EVALUATION

Evaluation des compétences

Tests, cas pratiques, exercices, mises en situation, jeux de rôle..

Evaluation de la formation

Questionnaire de satisfaction stagiaire.
Synthèse fin de stage du formateur

VALIDATION

Attestation de fin de formation
Attestation de présence

MODALITÉS DE SUIVI D'EXÉCUTION DE LA FORMATION

Le contrôle de l'exécution de la formation est assuré par le formateur

Référents pédagogiques

Nos intervenants sont des spécialistes du domaine visé et sont sélectionnés selon un processus de qualification très rigoureux permettant d'évaluer notamment : leur expérience professionnelle, leurs compétences pédagogiques, leur capacité d'animation, leur personnalité et leur créativité...