

Savoir maîtriser cuisson sous vide

Contexte

Pour organiser votre travail et maîtriser les cuissons, vous pratiquez la cuisson sous vide à basse température. Être formé est obligatoire pour maîtriser le procédé de fabrication et connaître la réglementation spécifique (Guides de bonnes pratiques d'hygiène boucher, charcutier et traiteur).

Objectifs de la formation

Connaître les éléments réglementaires et techniques de la cuisson sous vide

Objectifs pédagogiques

Savoir s'approprier les éléments techniques pour conditionner : sac, machine, réglage, température et pH du produit

Savoir déterminer les barèmes en cuisson sous vide et les durées de vie

Savoir respecter les Bonnes Pratiques d'hygiène liées à la cuisson ainsi que les obligations réglementaires (étiquetage, traçabilité...)

Savoir fabriquer une gamme de produits cuits sous vide

Moyen d'encadrement

Mme Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante. Responsable Innovation et formatrice pendant 13 ans au Pôle d'Innovation des charcutiers traiteurs au sein de Ceproc.

Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire et de la boutique

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou eresche@crealifformation.com

Pré requis

Niveau CAP métiers de bouche ou 1 an d'expérience professionnelle dans les métiers de bouche

Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction du nombre de recettes travaillées sur site

Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Présence d'une machine sous vide, d'un matériel de cuisson (four vapeur/marmite) avec réglage de la température ambiante. Une sonde de température à coeur. Moyen de refroidir (cellule de refroidissement / bain d'eau glacée)

Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

Contenu de la Formation

- Connaître les éléments techniques du conditionnement : choix du sac de cuisson et température du produit
- Connaître les éléments composant la machine, son réglage en vue de la cuisson et sa maintenance
- Savoir déterminer les barèmes de pasteurisation (temps/température) en fonction des aliments
- Maîtriser les cuissons à température basse et précise
- Savoir déterminer la durée de vie des produits cuits sous-vide en fonction du barème
- Connaître et savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène : évaluer les risques microbiologiques, chimiques et physiques et les moyens de maîtrise
- Connaissance de l'étiquetage et de la traçabilité obligatoire
- Savoir organiser sa production
- Mise en pratique (nombre de recettes / type de conditionnement définis lors du devis)

Moyens pédagogiques et techniques

Formation théorique : apport de connaissances.

Mise en pratique avec fabrication de produits en cuisson sous vide

Remise d'un livret de formation aux stagiaires

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Évaluation de satisfaction des stagiaires