



## ~ LA CUISINE SOUS VIDE ~ LÉGISLATION, ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET ENVOI

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

INTERVENANT :

Patrice DEMANGEL Chef de Cuisine spécialisé dans la cuisine Bien Etre, et les nouvelles techniques de cuisson

PUBLIC CONCERNÉ :

Cuisiniers

PRÉREQUIS :

Etre en activité sur un poste en cuisine

OBJECTIFS :

Connaître et maîtriser la cuisine sous vide sur le plan législatif et technique. Appréhender les différentes possibilités d'exploitation, d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs.

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	14h	selon positionnement avec l'entreprise
TARIFS	630 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation des produits, présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant, réalisation de ces techniques par les stagiaires, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

ÉVALUATIONS :

Réalisation des fiches techniques et dégustations des plats + Quizz d'évaluation

### PROGRAMME

#### LA LÉGISLATION AUTOUR DU SOUS VIDE

- ~ Les textes
- ~ Les locaux
- ~ Les règles fondamentales d'hygiène

#### DÉCOUVERTE DU MATÉRIEL

- ~ Types de machines
- ~ Les différents types d'emballages (dimensions, épaisseurs)

#### LA CONSERVATION

- ~ Les règles fondamentales d'hygiène
- ~ Les avantages selon les produits
- ~ Les températures à respecter
- ~ Le conditionnement
- ~ L'étiquetage

#### QUELQUES RECETTES

- ~ Organisation du travail
- ~ Mise en place
- ~ Association de produits
- ~ Conservation

#### BILAN DU STAGE

- ~ Quizz d'évaluation, et échanges entre les participants et l'intervenant