

Objectifs :

Connaitre les principes du sous-vide
Respecter la réglementation en matière d'hygiène
Travailler le goût des aliments en 3D
Maîtriser les techniques de cuisson sous vide
Développer la créativité culinaire par l'utilisation des techniques d'infusions et de marinades

Participants :

Cuisinier – Second de cuisine – Chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance des techniques culinaires de base

Méthode Pédagogique:

Active et participative
Pratique culinaire
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place:
- d'un questionnaire en début et en fin de formation
- Mise en situation des participants

LES TECHNIQUES DU SOUS VIDE

✓ *Le respect des normes d'hygiène et la réglementation*

La connaissance de la réglementation à travers un rappel des principes liés à l'utilisation du sous vide dans une phase de cuisson- conservation ou de marinade sur des aliments

✓ *Les avantages de l'utilisation du sous vide*

La conservation des aliments
L'optimisation de la matière première (le rapport qualité/gestion/masse)
Souplesse de l'organisation de travail

✓ *Les différentes phases d'une cuisson sous vide*

Le travail des cuissons mixtes et par expansion
Les phases de : marquage – refroidissement - cuisson
Le matériel lié à la cuisson sous vide (machine sous vide, thermoplongeur, sauteuse, four, sacs....)

✓ *L'utilisation du sous vide dans une phase de marinade et infusion*

L'optimisation du temps sur une phase de marinade et d'infusion
Apport et échange de saveur dans une phase de pénétration des aliments