



La cuisine sous vide et basse température

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson en basse température sous vide afin d'augmenter la qualité de conservation tout en préservant la qualité gustative des produits et d'innover grâce à une nouvelle technique culinaire.

Programme

Connaître les grands principes de la cuisine sous vide et basse température

Identifier les avantages de la cuisine basse température et des cuissons contrôlées
Appréhender les intérêts organoleptique et nutritionnel pour les aliments

Connaître la réglementation en vigueur et les règles d'hygiène spécifiques à la cuisine basse température

Quelles sont les consignes de sécurité et d'hygiène propres à ce type de cuisson ?
Rappel des notions de risques et maîtrise des risques sanitaires

Expérimenter les techniques et matériels appropriés à la cuisine basse température

Découverte du petit matériel et des techniques de mise sous vide
Les températures de cuisson
Les principes de cuissons contrôlées
L'organisation de la production et le plan de progression
Tableau de travail de la cuisson sous vide
Démonstrations et expérimentation des principes de la basse température
Les principes de l'aromatisation et de la concentration
Le mode opératoire des cuissons avant mise sous vide
Les préparations préalables des produits par grandes familles
Les différentes tailles et autres préparations spécifiques à la cuisine sous vide
Démonstration et applications pour viandes, poissons, fruits, légumes et les produits utilisés de façon habituelle par les cuisiniers
Découverte de nouvelles techniques avec des ingrédients « classiques »
Mise en œuvre de ces plats en appliquant les techniques de la cuisson sous vide Analyse des résultats et travail sur le goût

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la restauration maîtrisant les bases en cuisine : salarié, dirigeant, extra, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

740 € par stagiaire

Adresse

Site de Saint-Malo
66 avenue de Marville,
35400 Saint Malo

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation très opérationnelle avec réalisation de recettes
- Travail sur divers produits et de saison comme par exemple : mignon de porc, joue de porc, côtes de porc, quasi de veau, entrecôte de bœuf, volaille, saumon, lotte, cabillaud, seiche, légumes divers, pommes, poires, rhubarbe...

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré requis.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Connaitre les grands principes de la cuisine sous vide et basse température. Connaitre la réglementation en vigueur et les règles d'hygiène spécifiques à la cuisine basse température. Expérimenter les techniques et matériels appropriés à la cuisine sous vide.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Apport théorique. Mise en application pratique : confection des recettes, présentation, dégustation.

Les sessions



Saint Malo

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 04/12/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Saint-Malo - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
66 avenue de Marville,, - 35400 Saint Malo
Tél. : 0299191520 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

