

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

Connaitre 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

Connaitre 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

720 € par stagiaire

Adresse

Brest - CIEL BRETAGNE
Rue du Gué Fleuri,
B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/finistere>

Les conditions d'admission

Prérequis

Maîtriser les techniques de base en cuisine.

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

Les connaissances individuelles sont évaluées pendant la formation et à l'issue de la formation.

Modalités pédagogiques

Mise en application, confection des recettes, présentation, dégustation. Correction si besoin par le formateur.

Les sessions



Le Relecq Kerhuon

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 29/08/2025

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



SIMON KATELL

cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh

CIEL BRETAGNE Brest - N° SIRET 13002293200060 - N° d'activité 53290897729

Rue du Gué Fleuri, B.P. 35, - 29480 Le Relecq Kerhuon

Tél. : 02 98 30 45 75 - cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/finistere>



**CCI FORMATION
BRETAGNE**