

ATELIER

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



Cuisson Basse Température Cuisson sous-vide

- Maîtriser la cuisson sous vide et basse température (températures inférieures à 100 °C) en s'affranchissant du facteur temps
- Respecter les règles d'hygiène
- Réaliser des économies sur les pertes de cuisson, les achats

Contenu et Modalités

- Formation pratique avec démonstrations et participation active des stagiaires
- Recettes réalisées avec le formateur suivi de phases de présentation (dressage et mise en valeur) et de dégustation (analyse organoleptique)
- Historique de la cuisson
- Application aux légumes et aux viandes
- Choix et barèmes de cuisson
- Mise au point de process, essais, réglages puis test de production
- Réorganisation de la grille de production en tenant compte de ce nouvel outil
- Cuisson basse température à partir de divers aliments : porc, bœuf, veau
- Clarifier les bouillons (oie, canard, dinde)
- Cuisson de nuit sous vide : porc, agneau, veau, volaille, poisson (poulpe)
- Fiches techniques

	DURÉE	2 demi-journées en présentiel
	DATES	en fonction du calendrier
	LIEU	au CFA, sur le plateau de la cuisine pédagogique
	TARIF	800.00 € au 01/02/2026
	FINANCEMENT	nous contacter
		accessibilité des personnes en situation de handicap

PUBLIC

Professionnels du secteur alimentaire avec des bases en cuisine collective

CONTACTS

Odile Cayrou

odile.cayrou@cfa13vents.com

05.55.20.77.68

Marianne Monzac

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27

<https://eimcll3vents.eu/>

