

LES FONDAMENTAUX DE LA CUISSON SOUS VIDE

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

3 jours – 21 heures

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi une formation
de cuisine
professionnelle : les
fondamentaux de la
cuisine professionnelle
du catalogue FERRANDI
ou équivalent

PUBLIC VISÉ

- Titulaire d'un CAP
- Professionnel(le)s
de la restauration
maîtrisant les
techniques
culinaires

DÉLAIS D'ACCÈS

Session du 02 au 04 mai 2023

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de conditionnement et de cuisson sous vide afin d'augmenter la durée de conservation tout en préservant la qualité gustative des produits.
- Connaître les risques sanitaires et la réglementation spécifique liés à la cuisson sous vide.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Les techniques de préparation et de conditionnement spécifiques à la cuisson sous vide.

Une mise en pratique avec réalisations culinaires salées et sucrées.

Les différentes techniques de cuisson et leurs usages : cuisson longue, cuisson courte.

Les apports qualitatifs des produits cuits sous vide et leur durée de conservation.

Analyse de la qualité gustative des productions.

Présentation des risques sanitaires, de la réglementation et de l'application de la méthode HACCP.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

TARIFS ET FRAIS

1260 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE