



★ **M. Frédéric LEFEVRE**
Chef de cuisine étoilé

Dates de la formation

Lundi 9, mardi 10 et mercredi 11
octobre 2023
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Appréhender les techniques et la réglementation du sous vide, en maîtriser la mise en application. Découvrir les différentes techniques de cuisson basse température permettant de proposer une offre supplémentaire, qualitative, organisée et créative.

Méthodes pédagogiques

Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants.
Nombreuses recettes réalisées avec l'intervenant suivies de phases de présentation (mise en valeur, dressage) et de dégustation (analyse organoleptique).
Formation en présentiel.

Public et prérequis

Cuisiniers, Chefs de cuisine
Aucun Prérequis

Coût

1 140 €, prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

Le sous-vide : techniques de cuisson et de conservation

► Programme détaillé

► Technologie du sous vide

- Présentation du matériel spécifique, machines sous vide, thermo plongeur, fours et matériels polyvalents, sachets et sondes de température
- Les différents process de productions applicables au sous vide en cuisine collective
- Les interactions physiques et chimiques sur les aliments
- Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène dans le domaine du sous-vide

► Utilisations et applications des techniques et cuissons propres au sous vide

- Base de la cuisson sous vide
- Mise en application de techniques et recettes sous-vide
- Les bonnes pratiques d'une mise sous-vide optimale
- Analyse technique et organoleptique des plats réalisés
- Conservation des produits et plats réalisés

► L'hygiène et la réglementation spécifique au sous-vide

- Etude de la réglementation en vigueur
- Intégration des bonnes pratiques d'hygiène au quotidien

► La documentation professionnelle adaptée

- Présentation de fiches techniques des recettes préparées lors des travaux pratiques
- La cuisson basse température : la technique et les règles, les tableaux de cuisson temps/température, les avantages et les inconvénients

► Les méthodes de conservation

- Les avantages et les inconvénients
- Les techniques et les règles en vigueur

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

Qualiopi
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes:
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE