

Les nouvelles techniques de cuisson



Durée en heures et en jour : 28 heures en 4 jours

Délais d'accès : de 15 jours à un mois pour établir le dossier

Modalité de la formation : Présentiel

Lieu du stage en présentiel : 3B Conseil – 3 rue Gaspard Monge 66 160 Le Boulou



Public cible : Tout salarié professionnel de la restauration et hôtellerie

Couts :



Intra entreprise : 600€/jour

Inter entreprise : 40€/heure/stagiaire

Formateur

Fabien CRESCI
Formateur référent en hygiène alimentaire
et les allergènes
Formateur référent Cuisine

Objectifs

- ✓ Permettre aux participants de maîtriser les nouvelles techniques de cuisson (sous vide, concentré d'alcool...)



- ✓ Connaissances des techniques et théories culinaires.
- ✓ Capacités de mises en applications dans les règles d'hygiène.

Accessibilité



Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement et mis en conformité.

Notre site de formation peut accueillir du public en situation de handicap.

Pour tout aménagement particulier, merci de contacter notre référent handicap Béatrice DOLGANOFF au 04.68.89.39.21.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. Les modalités pédagogiques : Démonstrations, élaboration, dégustations, commentaires ; 7heures d'apport théoriques et 21 heures de pratique
2. Le rôle du ou des formateur(s) : proposer un apport théorique, et pratique, sensibiliser fortement sur la législation en vigueur en ce qui concerne les, nouvelles techniques de cuissons. Evaluation des connaissances et mesures correctives en fonction des erreurs.
3. Les matériels utilisés ; Diaporama, documents techniques, plateau technique, cellule cuisine sous vide, cellule de refroidissement, thermoplongeur, cookal, Thermo mix et tout le matériel nécessaire à l'élaboration des recettes. Les participants viennent avec leur tenue de cuisine.
4. Les documents remis aux participants : livret de recettes, attestation de formation, législation, fiche d'appréciation.
5. Réaliser des recettes et appliquer la législation en lien avec les nouvelles techniques de cuisson.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles pendant la formation et à l'issue de la formation : QCM et cas pratique.

Programme de formation

- Acquérir de nouvelles techniques de préparations et de cuisson.
- Oser des élaborations originales,
- Donner une plus-value aux produits utilisés, apprendre à varier les saveurs , optimiser la présentation,
- L'histoire du sous vide en cuisine,
- Les bons gestes à acquérir et les gestes à éviter par l'assimilation de la technique,
- La législation pour la restauration "classique" (arrêté du 29/09/1997, note de service du 31/05/1988....),
- Mise au point de la fiche technique spécifique,
- Élaboration de recettes,
- Prise des rendements avant et après cuisson (Bœuf bourguignon, Roti de dinde dans le filet, pommes de terre à l'anglaise...),
- La cuisson sous vide des produits saignants (magret de canard, pavé de rumsteck,...),
- Cuisson sous vide des produits bien cuits (médaillon de saumon, dos de cabillaud...),
- L'utilisation du thermo plongeur
- Réalisation de recettes au thermomix
- Les cuissons par paliers avec la sonde
- Cuissons différenciées,
- Cuissons basse température en cuisson lente avec respect des normes HACCP
- Cuisson au concentré d'alcool.

Pour connaitre notre calendrier de formation et définir au mieux vos besoins, vous pouvez nous contacter par téléphone au 04 68 89 39 21 ou par mail 3bconseil@orange.fr

CENTRE DE FORMATION & CFA 3B CONSEIL

3 rue Gaspard Monge
ZA d'en Cavaillès
66 160 LE BOULOU



04 68 89 39 21
3bconseil@orange.fr

Mise à jour le 20 juillet