

LA CUISSON BASSE TEMPERATURE



Objectifs de la formation

- * Maîtriser des cuissons basses température avec des produits utilisés par type de famille.
- * Préserver les qualités organoleptiques des aliments : la couleur, l'aspect et le goût des légumes, ...
- * Effectuer des mises en place pour le service (liaison froide avec des cuissons à basse température sur divers produits).
- * Organiser son travail avec une meilleure gestion du temps et une remise en température adaptée
- * Définir des seuils de température

Déroulement du programme

- * Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
 - * Partie théorique sur la connaissance des produits utilisés et sur les procès de cuisson.
 - * Mise en pratique sur de multiples produits de base utilisé au quotidien.
 - * Avantages concrets de l'utilisation de la technique sur divers produits (légumes, viandes, poissons, ...).
 - * Répondre à des problématiques de temps de cuisson, d'organisation, et de qualité des produits
 - * Débriefing sur les produits travaillés (textures, couleurs, saveurs, qualité organoleptique...)
 - * Optimiser le matériel de l'établissement permettant la mise en œuvre des diverses techniques de cuisson à juste température.
 - * Applications concrètes de l'influence des températures sur les produits
 - * Définition des divers seuils de température.
 - * Maîtriser une liaison froide en appliquant une remise en température adéquate.
 - * Effectuer un stockage pertinent des produits travaillés (respect des températures)
 - * Respecter la réglementation en vigueur avec une production en liaison froide, en liaison chaude « notions de HACCP, protocole de refroidissement ».
 - * Préconisations personnalisées à la structure, pour une mise en œuvre optimale de ces techniques.
 - * Les avantages économiques pour le gestionnaire.
 - * Les avantages techniques pour le personnel (Rendu du produit, nettoyage, manipulations, usure du matériel...)
 - * Dégustation de la production et analyse critique
- Questions diverses, analyse et synthèse avec les stagiaires, bilan.*
- Remise d'une attestation de stage et d'un livret de formation.

Public concerné : Chefs de cuisine, Cuisiniers, commis de cuisine, gérants (TNS)

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Atelier cuisine de Bordeaux

Formateurs : Julien Anglade, et un professionnel chef de cuisine

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëtitia KERHOAS

Gérant : Mr Julien .Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

Portable : 06 66 26 25 68

Portable : 07 89 95 61 89

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

N° Déclaration : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA