

SE PERFECTIONNER EN CUISINE LA CUISSON A BASSE TEMPERATURE A JUSTE TEMPERATURE

(Valant objectif professionnel) Page 1/2

Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * 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 cuissons en liaison froide spécifique avec des outils disponibles sur place (sonde de cuisson, four sans oublier la traçabilité « Produits »)
- * Effectuer des cuissons de nuit et à la sonde permettant de rendre opérationnel ces techniques de production
- * Définir des seuils de température
- * Organiser son travail avec une meilleure gestion du temps, et un maintien ou une remise en température adaptée (cela permettant un meilleur rendu produit)

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

- * Partie théorique sur la connaissance des produits utilisés et sur les procès de cuisson.
- * Mises en pratique sur de multiples produits de base utilisés au quotidien.
- * Avantages concrets de l'utilisation de la techniques sur divers produits (légumes, viandes, poissons, ...).
- * Répondre à des problématiques de cuisson, d'organisation, et de qualité des produits
- * Du produit brut au produit final proposées (analyse à chaud ou à froid)
- * 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.
- * Les cuissons à la sonde (juste température) et les cuissons de nuit (basse 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

En fin de stage : questions diverses, analyse et synthèse avec les stagiaires et le(s) formateur(s)

Remarque : Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. Le centre de formation tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : chefs de cuisine, cuisiniers, plongeurs, serveurs

Dates, durée, rythme : 3 journées, 3 x 7 heures, Formation en présentielle

Matin de : à définir

Après-midi de : à définir

Lieu de formation : Stage Intra, Lieu à définir

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, formateur et chef de cuisine

Coût : Devis ci-joint pour 1 à 10 participants

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 06/04/2020

SE PERFECTIONNER EN CUISINE LA CUISSON A BASSE TEMPERATURE A JUSTE TEMPERATURE

(Valant objectif professionnel) Page 2/2

Pré requis :

Maîtrise de la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (sondes de cuisson spécifiques, le consommable nécessaire pour la formation, ...)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 01/04/2020