



LA CUISSON SOUS-VIDE EN RESTAURANT NIVEAU 2

PAR ELITE FORMATION

www.elite-groupe.fr

La formation vous intéresse ? Contactez-nous

m.guedj@elite-groupe.fr

06 13 50 11 91

OBJECTIFS DE LA SÉANCE

- Développer ses connaissances et pratiques sur la cuisine sous-vide
- Étudier les barèmes de cuisson
- Comprendre la nécessité de la cuisson, de l'appertisation, pasteurisation et stérilisation
- Optimiser des rendements grâce au sous-vide

PLAN PÉDAGOGIQUE

- Organiser et lire des fiches techniques
- Connaître les différents matériels adaptés à ce type de cuisson
- Savoir faire une analyse sensorielle autour des réalisations
- Créer des recettes simples salés et sucrés
- Faire des rappels des règles d'hygiène
- Faire des tests organoleptiques sur les recettes réalisées
- Adapter les techniques de dressage

TARIFICATION SUR DEMANDE

- 1 à 3 jours (7h-21h)
- En intra ou extra-entreprise