

# Les techniques évolutives de cuisson



HÔTELLERIE / RESTAURATION / TOURISME

## ■ Durée

2 jours (12 heures)

## ■ Public

Cuisinier.ère, responsable d'unité ou de service en cuisine centrale

## ■ Pré-requis

- Comprendre une consigne (orale – écrite)
- Maîtriser les 4 opérations
- Avoir déjà travaillé en cuisine

## ■ Validation

Attestation formation

## ■ Lieu

Pons

## ■ Date

Nous contacter

## ■ Tarif

Demander un devis

## Objectifs

- Maîtriser les techniques de cuisson à la sonde, basse température, juste température, cuissons de nuit
- Adapter l'organisation et la production culinaire en conséquence
- Optimiser les matériels et la gestion de fluides
- Évaluer les impacts gustatifs et économiques

## Contenu

- Principe du sous-vide
- Législation
- Principe des cuissons «basse température» au thermostat ou à la sonde
- Retour sur la cuisson nocturne
- Mise en oeuvre de modes opératoires avec les viandes marquées (exemple d'un sauté)
- Cuisson de volaille en cuisson mixte ou par expansion
- Cuisson en sauteuse à l'étouffé à la juste température pour différents légumes
- Repas et dégustation de la production
- Échanges avec les participants à partir des constats sur les textures, les volumes rendus, le goût et la tenue
- Remise en état des locaux

Pour toute information complémentaire :

**05 46 91 88 55**

[commercial.greta.agence-pons@ac-poitiers.fr](mailto:commercial.greta.agence-pons@ac-poitiers.fr)

[www.greta-poitou-charentes.fr](http://www.greta-poitou-charentes.fr)