

Domaine de la formation :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs de formation :

- 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 de la formation :

- Principe du sous-vide
- Législation
- Principe des cuissons «basse température» au thermostat ou à la sonde
- Retour sur la cuisson nocturne
- Mise en œuvre 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

Résultat attendu :

Attestation de formation

Code RNCP/RS :

Pas de code RNCP

Positionnement :

Non

Information sur le public visé :

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

Conditions spécifiques - Pré-requis :

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

Méthodes techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Plusieurs méthodes pédagogiques peuvent être utilisées : expositive, interrogative, démonstrative et active. Elles font appel à différentes techniques pédagogiques : démonstration, exercice de découverte et d'entraînement, étude de cas, expérimentation, apport de connaissances, mise en situation professionnelle.

Moyens matériels : les moyens sont adaptés à chaque formation : ateliers professionnels équipés d'outils et des matériels propres au métier, salles de 12 à 15 places avec vidéoprojecteur, postes informatiques, salles spécialisées telles que les laboratoires de sciences, en fonction des besoins. Un centre de ressources multimédia permet de disposer de documentation papier et numérique.

Moyens humains : une équipe de professionnels de la formation accompagne le stagiaire tout au long de son parcours : des formateurs habilités par l'Education nationale, un coordonnateur pédagogique dédié et un référent administratif.

Renseignements spécifiques sur l'organisme :

Datadock : le Greta Poitou-Charentes est référencé par tous les financeurs de la formation professionnelle.

Taux de réussite à l'examen :

[Information sur les résultats des actions de formation ICI](#)