



Cuissons sous vide et basse température : Initiation

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques en Occitanie



Apprenez à maîtriser les cuissons sous vide et à basse température avec cette formation. Valorisez vos produits, organisez votre cuisine efficacement et offrez des plats parfaitement cuits. Grâce à des techniques professionnelles, élevez votre savoir-faire culinaire au niveau supérieur.

TARIF

700€ nets

Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

2 jours

LIEUX

Inter-entreprise

Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise

Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Salariés, gérants, demandeurs d'emploi en restauration commerciale ou collective

Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir une expérience de la restauration commerciale ou de la restauration collective
- Maîtriser les bases de la cuisine
- Connaître les conditions d'achat des matières premières

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les réactions physico-chimiques des protéines, collagènes et cellulose
- Adapter, interpréter, lire un tableau de cuisson à juste température
- Programmer des cuissons longues
- Initialiser le fonctionnement de la cuisson sous vide
- Réaliser des entrées, des poissons, des crustacés, des viandes, des garnitures, des desserts

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts

des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Principes de cuisson à juste température

- Réaliser ses propres méthodes pour contrôler les coûts
- Approche du sous vide, gérer les risques
- Optimisation des bats morceaux
- Connaître les barèmes de température adaptés aux produits

Identification et optimisation du temps de préparation

- Les temps de préparation en fonction du matériel et des produits choisis.
- La gestion de son temps de production

Programmation des cuissons de nuit

- Établir à l'avance sa liste de plat à partir de base cuite à basse température
- Achats anticipés ou achats spontanés (promotions)

Mise en œuvre pratique

- Réaliser des préparations de base
- Revisiter des plats classiques et des plats plus créatifs
- Valoriser les produits à faible coût matière

Dégustation et analyse critique de la production

AUTRES FORMATIONS

- Allergènes : Réglementation et prévention des allergies alimentaires
- Cuisine à petit budget : créer des plats du jour à moins de 3,00 €
- Pâtisserie à petit budget : créer des desserts du jour à moins de 2,00 €

PURPLE
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS
WWW.PURPLE-CAMPUS.COM



L'ENGAGEMENT FORMATION DE PROXIMITÉ #CCI

