

## Programme de formation – *Training program*

Cuisson sous vide à juste température – Sous vide cooking at the right temperature

### Durée - Duration

3.00 jour(s) - 24:00 heures

### Public - Attendees

10-12 personnes

Formation collective destinée aux professionnels (Cuisinier restaurateur, Traiteur)

### Objectifs de la formation – Objectives

Maîtriser les techniques du sous vide adaptées à la restauration pour assurer gain de temps et productivité

### Programme - Content

#### Séquence 1

Connaître les règles d'hygiène spécifique au sous-vide  
Respecter la marche en avant du produit  
Connaître les associations de parfums et de textures en amont des réalisations  
Savoir sélectionner les matières premières en fonction des techniques du sous-vide

#### Séquence 2

Savoir gérer la mise en place pour traiteurs et restaurants  
Savoir réaliser des cuissons à juste température et en basse température  
Savoir assurer la remise en température et assembler à l'assiette en harmonisant couleurs et saveurs  
Limiter les pertes de matières premières  
Savoir adapter des recettes pour un service végétarien

#### Séquence 3

Concevoir et réaliser les finitions et les décorations pour une mise en valeur des plats et assiettes  
Mise en valeur des produits en créant des argumentaires de commercialisation

### Méthodes et supports – Methods and resources

Remise à chaque participant de l'ensemble des fiches techniques des recettes qui seront mises en œuvre pendant la formation.  
Démonstrations et explications techniques par le formateur, suivies d'exercices pratiques individuels.  
Réalisation des recettes par les participants.  
Dégustations et commentaires des produits réalisés.

### Prérequis – Prerequisites

Expérience professionnelle ou diplôme

### Informations complémentaires – Additional information

En début de session, un test de positionnement sera effectué. Le formateur mesure les attentes et apprécie les pré-requis des participants.

Evaluation intermédiaire : durant le stage, le formateur constate la progression réelle de chacun et porte attention à la bonne intégration des savoirs et techniques ainsi que la progression pendant la mise en œuvre des techniques, rectifiant si nécessaires les gestes et comportements.

Evaluation de fin de formation.

**Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap ou rencontrant des problèmes de santé. Nous vous encourageons à le mentionner lors de votre demande d'inscription afin de bénéficier d'un accompagnement par notre référent handicap et d'étudier les éventuels aménagements nécessaires pour que votre séjour se déroule dans les meilleures conditions.

**Encadrement et environnement** : salle équipée de matériel et matières premières professionnels. Le stage est animé par un formateur expérimenté de l'école Lenôtre

**Délais d'accès** : se référer à notre calendrier de stages de perfectionnement

**Nature** : perfectionnement.

**Confirmation** : une attestation de stage nominative est remise en fin de cours mentionnant les acquis de la formation.