



LES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE.



PROFIL

Encadrant de service
restauration, Chef de cuisine,
cuisinier, Agent polyvalent tous
segments, Maîtresse de maison



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre les bénéfiques organoleptiques, sanitaires & nutritionnels de la méthode
- Maîtriser les techniques, le matériel & l'organisation
- Réaliser des cuissons basse température & valoriser vos acquis dans vos pratiques
- Développer sa créativité dans l'élaboration des recettes

CONTENU

- Technologie culinaire des cuissons basse température
- Matériels, équipements & organisation
- Processus & diagrammes de fabrication par type de recettes
- Les ingrédients utilisés (quantités, qualité, condiments & aromates)
- Bénéfice nutritionnel, gustatif, organoleptique, microbiologique
- Les particularismes & pathologies concernées par cette adaptation

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Pratiques appliquées au public concerné (6 heures)
- Dégustation (2 heures)
- Évaluation de l'impact de la formation (plan d'action)
- Apports documentation technique & recettes



INTERVENANT

Cuisinier spécialisé



2 JOURS

18-19 juin 2020
& intra-établissement



600,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

