CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

Le HUB formation & compétences
Loire-Atlantique - Mayenne - Maine et Loire - Sarthe - Vendée
www.formation.paysdelaloire.cci.fr

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR11

Cuissons à juste température et mise sous vide

2 jours (14H)
Ajouté le 15/06/2022 – Modifié le 22/01/2026

620€ Net de taxe

Optimiser les cuissons, sublimer les saveurs et lutter contre le gaspillage alimentaire

Objectifs

- Développer l'offre et le potentiel d'une cuisine
- Assurer des services fluides, objectif 0% de perte
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Proposer une cuisine aux saveurs authentiques, épurée de matières grasses
- Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégorie
- Optimiser la cuisson des légumes et des fruits sous vide
- Augmenter les DLC sans conservateurs
- Maitriser les couples temps températures et les valeurs pasteurisatrices

Compétences visées

- Savoir définir des couples temps température en fonction d'un résultat souhaité et d'une DLC attendue
- Paramétrer des cuisons de nuit
- Assurer la maîtrise sanitaire par la connaissance des valeurs pasteurisatrices

Public

Professionnels de la restauration traditionnelle et collective. Chefs de cuisine, cuisiniers, gérant, responsable qualité, traiteurs

Prérequis : Connaître les bases de la cuisine
Accessibilité: Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.Pour plus d'informations : rendez-vous sur notre page centre de formation.
Délais d'accès : L'accès à la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 7 jours à 2 mois selon le mode financement.

CCI MAINE-ET-LOIRE

Angers, Cholet, Saumur
02 41 20 49 59

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR11

Cuissons à juste température et mise sous vide

Programme

Module 1 : les effets de la chaleur sur les aliments et la nutrition

- Où commence la cuisson ?
- La structure du muscle et les conséquences sur sa cuisson
- La structure des légumes et les conséquences sur leur cuisson
- Transformation physico-chimique des aliments par traitement thermique
- Du couple temps température à la juste cuisson

Module 2 : la technique du sous vide

- L'origine du vide
- La cuisson des viandes, des légumes et des fruits sous vide. Quels bénéfices ?
- Cuisson sous vide et maîtrise sanitaire
- Les types de matériels et de poches
- Comment s'équiper à moindre coûts ?

Module 3 : La maîtrise sanitaire des cuissons basse température et sous-vide

- Les modes de contaminations des aliments et le développement des bactéries
- La destruction des germes par la chaleur
- Les réductions décimales des germes (Dt°) et valeurs pasteurisatrices (Vp)
- Quel VP minimum ?
- Prolonger les DLC, les règles
- L'analyse des risques lors de la mise en œuvre des cuissons sous vide à juste température

Module 4 : Session de prise en main des techniques culinaires au travers de mise en œuvre des recettes

(50% du temps total de la formation)

- Mise en œuvre de cuissons de nuit en bacs gastro ou en poches sous vide
- Cuisson à juste température de jour
- La cuisson des légumes et des fruits sous vide
- Valoriser les muscles de deuxième et troisième catégories
- Les liaisons de sauces pour les cuissons basse température et sous vide
- Accroître son efficacité et sa rentabilité en simplifiant les recettes
- Application d'un système documentaire de traçabilité

Module 5 : Liaisons de sauce et cuisson basse température

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR11

Cuissons à juste température et mise sous vide

- Réaction des amidons au chaud et au froid
- Quels amidons utilisés pour les liaisons des sauces en cuissons sous vide ?
- Définir la quantité d'amidon à utiliser pour obtenir un plat en sauce sous vide parfaitement lié

Module 6 : Vérification des acquis

- Questionnaire de vérification des acquis
- L'évaluation de la Formation
- Débriefing avec le formateur

Dates & lieux

02 et 03 mars2026

Saumur

€ 620.00

Les points forts

Une offre riche et diversifiée de plus de 300 formations sur des thématiques très ciblées. Une équipe à votre écoute pour vous accompagner dans la réalisation de vos projets formation !

Retrouvez tous nos indicateurs de satisfaction et de performance sur nos pages centres de formation.

Modalités pédagogiques

Le formateur apporte non seulement des notions théoriques mais également un accompagnement des stagiaires vers l'acquisition des compétences et leur validation par la pratique.

De ce fait, le déroulement des formations inclut des travaux : en sous-groupes, de préparation d'exposés, de mises en situation, des exercices d'application, des ateliers de travail.

Cette formation est composée de 50% de théorie et 50% de pratique. De nombreuses recettes seront mises en œuvre pendant ces deux journées. Un livret de recettes et un tableau permettant le calcul des valeurs pasteurisatrices seront remis à tous les stagiaires. Un QCM en fin de formation vous permettra de mesurer les connaissances acquises.

PRÉSENTIEL

Tourisme - Hôtellerie - Restauration

Réf : 049HR11

Cuissons à juste température et mise sous vide

Équipe pédagogique : Les formateurs CCI FORMATION sont sélectionnés en cohérence avec les méthodes pédagogiques que nous encourageons. Ils sont référencés sur la base de leur expertise dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.
Méthodes : Les CCI des Pays de la Loire vous accueillent en proximité dans leurs établissements de formation. Nos équipements, conçus pour répondre à l'ensemble des thématiques de formation proposées, offrent un cadre d'apprentissage agréable, performant et stimulant.Equipement matériel spécifique : Machine sous vide, sac de conservation et cuisson, sonde sous vide, thermo-plongeur, four vapeur, cellule de refroidissement.Découvrez sur nos pages centres de formation, la présentation détaillée de nos équipements et infrastructures. Les CCI Pays de la Loire sont équipées de la plateforme m@formation, dont l'objectif est d'améliorer l'expérience apprenante de nos stagiaires et d'enrichir nos formations en présentiel. Un accès personnalisé aux documents administratifs et pédagogiquesUne ergonomie simple et adaptée Des parcours conçus avec des modalités synchrones et asynchrones

Validation/Certification

Un positionnement est réalisé en début de formation.A l'issue de la formation, les acquis de connaissances du participant seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM – quizz – mise en situation ...).Une attestation de fin de formation pourra être remise au stagiaire à l'issue de la formation.