

# CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



## Objectifs

Maîtriser les techniques de cuisson à basse température

## Contenus

– Les principes et avantages de la cuisson à basse température : qualité gustative des produits, optimisation des rendements, des coûts et de l'organisation du travail – Les phénomènes physico-chimiques simples se produisant pendant la cuisson – Importance du facteur température sur la couleur des viandes et sur le pouvoir de rétention d'eau – Les outils et matériels de cuisson basse température – Les techniques de cuissons longues à basse température pour des viandes de 2ème et 3ème catégorie et pour du poisson – Mise en place d'une démarche HACCP pour des températures inférieures à 63°C

## Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

## Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement Délais d'accès à la formation : Nous consulter

## Public concerné

Tout public, Salariés

## Accessible aux personnes handicapées

## Durée

- Nombre d'heures au total : Nous consulter, la durée dépend des conditions de réalisation de la formation et des objectifs à atteindre

## Dates

Du 04/01/2021 au 30/12/2021 à

## Méthodes pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

## Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

## Validation

Attestation de compétences

## Modalité de financement

- Financement individuel
- Plan de développement des compétences

## Tarif

A partir de 15 euros de l'heure stagiaire  
Complément sur le tarif : personnalisable en fonction du statut du candidat

## Résultat(s)

Taux de satisfaction stagiaire GRETA: 90 %