

# 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

## Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi, Public spécifique

## Dates

Du 02/09/2019 au 24/07/2020 à Le Puy en Velay

Du 07/01/2019 au 24/07/2020 à Yssingaux

## Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation

## Validation

Attestation de compétences

### Formation réalisée par

Greta du Velay (Puy-en-Velay, Monistrol-sur-Loire, Yssingaux)

2/4 Avenue du Docteur Durand  
43000 - Le Puy en Velay

### Site de formation

Greta du Velay  
27 boulevard Président Bertrand  
43000 - Le Puy en Velay

### Contact

Céline GIBERT  
04 71 09 80 20  
greta@velay.greta.fr