CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

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 atteindreh

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

Prix maximum : 15€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de satisfaction 94 %

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Valery Larbaud
Boulevard Gabriel Peronnet
03300 - Cusset

Contact
Christophe BERNIGAUD
04 44 44 95 95
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE