

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

Accessible aux personnes handicapées

Dates

Aucune session enregistrée à ce jour.

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation

Validation

Attestation de compétences

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
GRETA Auvergne Agence 43
27 boulevard Président Bertrand
43000 - Le Puy en Velay

Contact
Céline GIBERT
04 71 09 80 20
greta-auvergne.agence43@ac-clermont.fr