

Best



Les Ateliers Culinaires By JMB Les Cuissons Basses Températures et Sous Vide

ou Les essentiels de la cuisine appliqués
à vos besoins

Le clin d'œil de l'agitateur...

Il n'existe pas de réglementation stricte et spécifique pour la technique du sous-vide qui est considérée comme une technique d'élaboration culinaire sous la responsabilité de l'opérateur.

La réglementation est donc issue du Paquet Hygiène, applicable 1^{er} janvier 2006 : manipulation de denrées alimentaires.

La déclaration est obligatoire auprès des services vétérinaires (préalable à l'ouverture).

La pratique du sous-vide est décrite dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'entreprise.

Contrôle des produits tout au long de la chaîne de fabrication (traçabilité organisationnelle)

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation de prestations alimentaires

La durée

2 jours soit 14 heures de formation

Objectifs pédagogiques ■

- Module 1 :
 - Le concept, les bases de la technique, la réglementation et mises en œuvre réelles,
 - Les enjeux réglementaires, la maîtrise des risques,
 - Préparation, mise sous vide, cuisson, refroidissement, remise en température et dégustation.
- Module 2 :
 - Analyse des besoins spécifiques et mises en œuvre réelles,
 - Maîtrise de la sécurité alimentaire,
 - Les techniques de cuisson sous vide en Haute et Basse température,
 - Réglementation spécifique liée aux techniques de sous vide.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques
- Livret



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine

...