

# CUISSON SOUS VIDE



## Objectif

Maîtriser les différentes techniques de la cuisson sous vide

## Contenu

La réglementation spécifique de la cuisine sous vide

Les principes et avantages de la cuisson sous vide : durée de conservation, qualité gustative des produits, optimisation des rendements, des coûts et de l'organisation du travail

Le petit matériel et les techniques de mise sous vide

L'organisation de la production et le plan de progression

Les différentes tailles et autres préparations spécifiques à la cuisine sous vide

Démonstration et expérimentation des principes du sous vide et travail sur les fiches techniques et les processus de fabrication pour réaliser des plats

## Modalités

Pré-requis : Maîtriser les fondamentaux de la cuisine

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

## Calendrier et durée

Durée : 2 jours - 14 heures

Plusieurs sessions dans l'année

Nous consulter pour les dates

## Financement

Tarifs : nous consulter

## Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud  
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

## Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue

☎ 04 70 97 78 58

[christophe.bernigaud@ac-clermont.fr](mailto:christophe.bernigaud@ac-clermont.fr)



Greta du bassin Dore Allier  
bd du 8 mai 1945  
03300 CUSSET  
☎ 04 70 31 44 55  
[www.greta-doreallier.fr](http://www.greta-doreallier.fr)

La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

académie  
Clermont-Ferrand  
  
BASSIN DORE ALLIER )))  
FORMEZ-VOUS À DEMAIN