

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



Objectif

Maîtriser les techniques de cuisson à basse température

Contenu

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

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



Greta du bassin Dore Allier
bd du 8 mai 1945
03300 CUSSET

☎ 04 70 31 44 55

www.greta-doreallier.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes