



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

## Les Bonnes pratiques culinaires

### LES TECHNIQUES DE CUISSON

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisiniers

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

2 Jours | 14 Heures

#### TARIF

550€ par jour  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre  
établissement

#### DATE(S)

A définir en fonction de vos  
disponibilités



#### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Mettre en place une cuisine réfléchie, créative et évolutive.
- Valoriser ses compétences et son savoir-faire en maîtrisant de nouvelles techniques de cuisson.
- Maîtriser la technique de conditionnement et de cuisson sous vide et la réglementation associée.
- Réaliser des recettes de cuisine sous vide en préservant la qualité gustative et organoleptique des produits.
- Fabriquer et mettre en valeur le produit en utilisant la technique de cuisson appropriée.

#### SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo projection.
- Utilisation de matériel professionnel.
- Supports pédagogiques de fin de formation : livrets stagiaires sous format Clé USB.

#### INTERVENANT (S)

Expert culinaire spécialisé dans les bonnes pratiques en restauration.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



## Les Bonnes pratiques culinaires

### LES TECHNIQUES DE CUISSON

#### SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

#### PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisiniers

#### PRE-REQUIS

Aucun

#### DUREE

2 Jours | 14 Heures

#### TARIF

550€ par jour  
(Hors frais du formateur)

#### LIEU

En INTRA : au sein de votre  
établissement

#### DATE(S)

A définir en fonction de vos  
disponibilités



#### PROGRAMME

- Définition de la cuisson en basse température.
- Notions d'hydrolyse sur les aliments.
- Qualités organoleptiques des produits et nutrition.
- HACCP et cuisson en Basse température.
- Présentation théorique des nouvelles techniques de cuisson.
- Etude de produit(s) sur la définition et l'adaptation des températures de cuisson.
- Les règles de la cuisson à juste température, les couples Temps/Température.
- Conduite de cuisson en contenants jetables (sous vide ; barquette ; papier film).
- La maîtrise sanitaire et la réglementation des cuissons à basse température et sous vide.
- Impact budgétaire des nouvelles techniques de cuisson.
- Optimiser la gestion du temps du personnel en cuisine ainsi que le rendement et la productivité.
- Appréhender les différentes possibilités d'exploitation, d'élaboration et de conservation en respectant produits et saveurs.
- Analyse gustative des produits.
- Rédaction des fiches techniques à juste température.

#### MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants de nouvelles techniques de cuisson.
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation
- Attestation de formation.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes