

FORMATION CONTINUE

FORMATION CUISINE SOUS VIDE ET BASSE TEMPERATURE



LYCEE CHARLES DE FOUCAULD

CFA/UFA – CENTRE DE FORMATION CONTINUE

Allée d'Athènes - 67300 SCHILTIGHEIM

03 88 18 60 00



FORMATION CONTINUE

FORMATION CUISINE

Sous Vide et Basse TEMPERATURE

Objectifs de la formation

Découvrir la technique du sous vide
Connaitre les différents aspects techniques du matériel
Décrypter les avantages de cette technique : organisation de travail, optimisation des productions, conservation des aliments, qualité gustative des produits
Connaître les risques sanitaires et la réglementation spécifique à ce mode de cuisson et de conservation

Pré-requis

Maîtriser les techniques de base en cuisine

Public

Chefs de cuisine
Sous chefs de cuisine
Personnels de cuisine
Gérants d'entreprise

Durée

2 jours (14 heures)/Formation en présidentiel
Formation théorique et pratique alternant démonstrations et participation active des participants
Découverte des différents matériels
Réalisation de plusieurs productions
Analyse sensorielle des produits

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation

Test de positionnement à l'entrée en formation
Evaluation en cours et en fin de formation
Questionnaire de satisfaction
Attestation de formation

Moyens pédagogiques et techniques

3 cuisines entièrement équipées mises à disposition
Matière première mise à disposition
Vidéoprojecteurs, salle informatique, WiFi dans tous les espaces
Logiciel HACCP, Epack Hygiène
Fiches techniques

Accessibilité aux personnes handicapées

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap
Accès à la prestation, contacter l'établissement

Délais et modalités d'accès ou d'inscription

Calendrier des formations et inscription sur www.lyceefoucauld.fr onglet Formation
Démarrage de la formation avec 5 personnes min - 12 personnes max
Pour les délais, merci de nous contacter au 03.88.18.60.00

Financement de la formation

Contactez votre OPCO
AGEFICE
Entreprise
Financement personnel

Tarifs

400€/jour/personne

Contact

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter l'établissement contact@lyceefoucauld.fr

