

FORMATION MISE SOUS-VIDE ET CUISSON-SOUS VIDE

Cette formation permet aux professionnels de la restauration d'acquérir les compétences nécessaires pour mettre en œuvre la cuisson sous vide dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire.

Les participants apprendront à maîtriser les différentes techniques de mise sous vide, les paramètres de cuisson, le refroidissement rapide, le stockage, la remise en température ainsi que les exigences réglementaires applicables.

Session : à définir

Nombre d'heures en centre : 7 heures pour la mise et cuisson sous vide

Lieu de formation : Académie Lax – 175, avenue de Prades 66000 Perpignan

Financement nous consulter. Devis sur demande. / Prévoir un délai suffisant si prise en charge.

Contact : contact@academielax.com / Tel : 09.52.27.34.71

Accès des locaux conformes aux personnes à mobilité réduite

Accueil des personnes en situation de handicap, par le référent handicap, en entretien : Mme BOSCH

Public : Tout public

Prérequis : aucun

Equipe pédagogique : formateurs qualifiés

Méthodes et moyens pédagogiques : alternance entre cours théoriques, ateliers et mises en situation

Positionnement du stagiaire et individualisation du parcours de formation pas de positionnement

Sanction de la formation : attestation de formation

Suivi et évaluation de la formation : Feuilles d'émargement, quizz final

Résultats attendus

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

Pour la mise sous vide:

- Comprendre les principes de la conservation sous vide.
- Identifier les risques microbiologiques liés au sous vide.
- Appliquer la réglementation sanitaire en vigueur.
- Choisir les matériels adaptés (machine sous vide, poches sous vide ...).
- Réaliser correctement la mise sous vide des denrées alimentaires.
- Déterminer les durées de conservation adaptées.
- Organiser la traçabilité des productions.

Pour la cuisson sous vide

- Comprendre les principes de la cuisson et de la conservation sous vide.
- Identifier les risques microbiologiques liés au sous vide.
- Appliquer la réglementation sanitaire en vigueur.
- Choisir les matériels adaptés (machine sous vide, thermoplongeur, cellule de refroidissement...).
- Réaliser correctement la mise sous vide des denrées alimentaires.
- Maîtriser les températures de cuisson selon les familles de produits.
- Mettre en œuvre le refroidissement rapide et le stockage.
- Déterminer les durées de conservation adaptées.
- Organiser la traçabilité des productions.
- Réaliser la remise en température dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Type de parcours

Mixte : individualisé et modularisé

Contenu de la formation

Les principes de la mise et la cuisson sous vide

- Définition et fonctionnement.
- Les différents procédés de mise sous vide.
- Applications en restauration.
- Avantages :
 - Conservation,
 - Qualité,
 - Réduction des pertes,
 - Optimisation de la production.
- Limites de la technique.

Présentation du matériel et étude de cas.

Réglementation et sécurité alimentaire

- Rappel des principes HACCP.
- Les dangers microbiologiques.
- Anaérobies et *Clostridium botulinum*.
- Températures réglementaires.
- Durées de conservation.
- Traçabilité.
- Étiquetage.
- Responsabilités de l'exploitant.

Le matériel et les consommables

- Machine à cloche.
- Machine à aspiration externe.
- Sacs lisses.
- Sacs gaufrés.
- Entretien du matériel.
- Vérifications avant utilisation
- Thermoplongeur
- Four vapeur basse température
- Cellule de refroidissement
- Thermomètres de contrôle

Réaliser une mise et cuisson sous vide

- Préparation des produits.
- Choix du taux de vide.
- Mise en sachet.
- Soudure.
- Contrôle de la qualité.
- Cuisson sous vide
- Étiquetage.
- Stockage.

Travaux pratiques

Mise et cuisson sous vide

Contrôle des soudures et recherche des défauts.

Conservation et organisation de la production

- Durées de conservation.
- Gestion des DLC.
- Rotation des stocks.
- Organisation d'une production sous vide.
- Gestion documentaire.
- Bonnes pratiques professionnelles.

Évaluation des acquis

- QCM de 20 questions.
- Observation des gestes techniques.
- Réalisation complète d'une mise sous vide.

Méthodes pédagogiques

- Exposés interactifs.
- Démonstrations.
- Travaux pratiques.
- Études de cas.
- Échanges d'expériences.
- Supports numériques et papier.

Moyens pédagogiques

- Machine sous vide professionnelle.
- Sacs alimentaires.
- Produits alimentaires.
- Documentation réglementaire.
- Four
- Cellule de refroidissement
- Thermoplongeur
- Thermomètre de contrôle

Modalités d'évaluation

- Évaluation diagnostique en début de formation.
- Évaluation continue durant les ateliers.
- Évaluation finale théorique et pratique.

Validation

- Attestation de compétences acquises.

Points forts

Pédagogie active et participative

Accompagnement individualisé Intervenants qualifiés

Mise en situation en milieu professionnel

Restauration possible sur place et parking gratuit